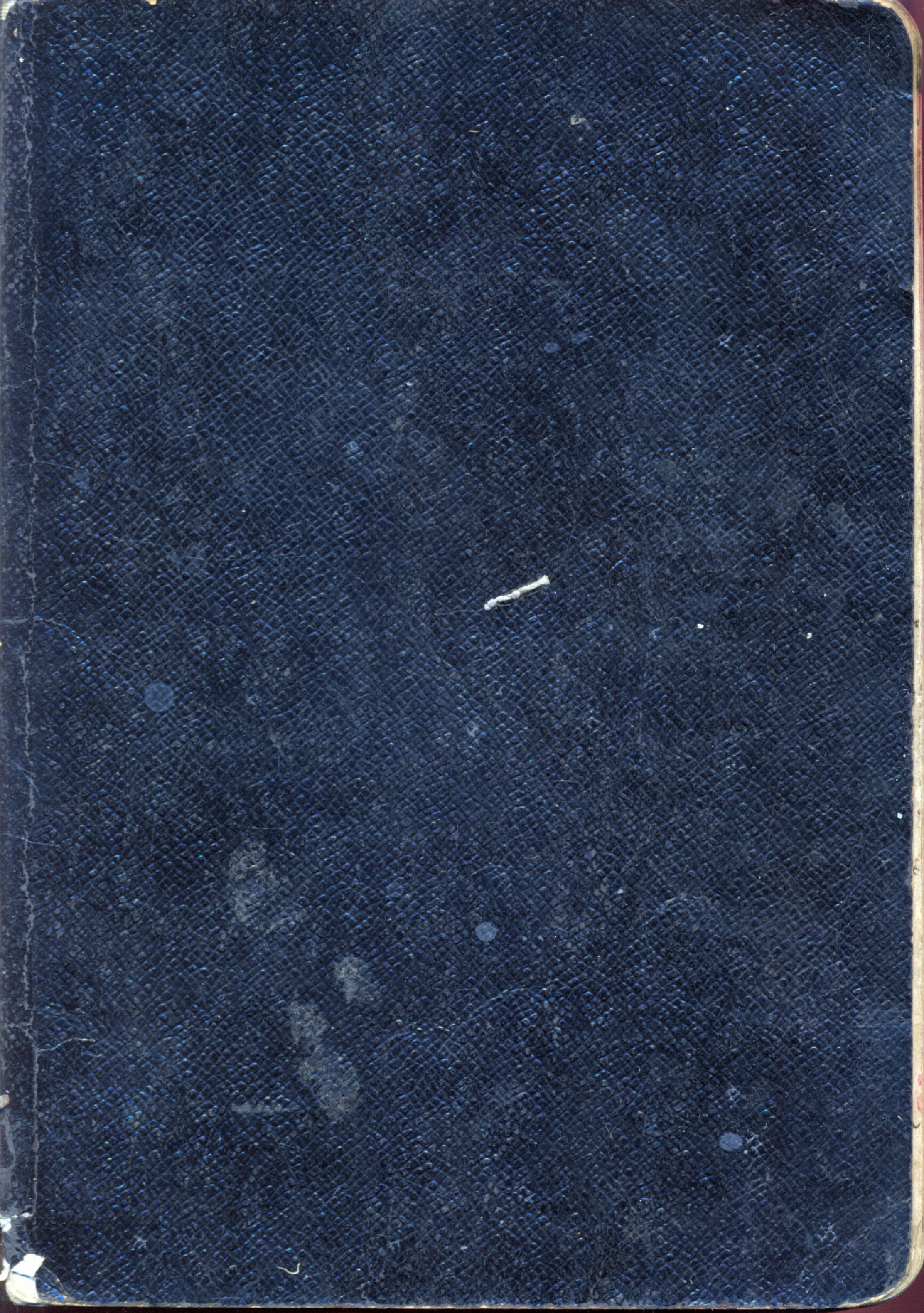




Meisterin der Hauswirtschaft.

Gattin, Mutter, Hausfrau sein
schließt das nicht alle Berufe ein?
Als Köchin von allen Lieblingsspeisen,
als Packer, wenn's geht auf Reisen.
Als Chirurg, wenn ein Dorn sich im
Finger versplittert. Schiedsmann bei
Kämpfen, erbost und erbittert.
Färber von alten Mänteln und Röcken
Finanzgenie, wenn sich der Beutel soll strecken
als Lexikon, das schier alles soll wissen,
als Flickfrau, wenn Strümpfe und
Wäsche zerrissen, als Märchenerzäh-
lerin ohn Ermüden, als Hüterin von des
Hauses Frieden, als Puppendoktor, als
Dekoratör, als Gärtner, Konditor und
Frisör! Unzählige Titel könnte ich
noch sagen, von Frauen, die Gott zum
Leben erschuf. Und da nennt ~~denn~~
die Welt denn ohne Beruf"
(aus „Deutsche Hauswirtschaft" Mai 193

Allgemeine Regeln

Bei der Herstellung jeder Speise ist darauf zu achten, daß dieselbe

1. nahrhaft 2. schmackhaft
3. bekömmlich 4. appetitlich wird.

Bei der Aufstellung eines Speisezettels ist darauf zu achten, daß die einzelnen Mahlzeiten

1. vollwertig 2 abwechslungsreich
3. preiswert u. 4. nach volkswirtschaftlichen Gesichtspunkten zusammengestellt sind.

Volkswirtschaftlich erwünscht ist:

Verstärkter Verbrauch an: Kartoffeln, Sago, Graupen, Grütze, Haferflocken einheimischem Gemüse, Zucker, Marmelade, Kunsthonig entrahmter Milch, Buttermilch, Quark, Harzer u. Limburger Käse, Fische, Hammel-, Kaninchenfleisch.

Verminderter Verbrauch: Rind- u. Kalbfleisch, Butter, Schmalz, Speck, Margarine, Speiseölen- und Fetten, Fettkäse, Buchweizen,

und Hirse, Hülsenfruchtgemüse insbesondere eingeführtes Frischgemüse. Von großer Bedeutung für die Volkswirtschaft ist es, daß wir im Sommer und Herbst Gemüse, Obst und andere Nahrungsmittel, die in großen Mengen vorhanden sind und leicht verderben, aufkaufen und haltbar machen und so Vorratswirtschaft betreiben. Wenn wir so handeln, helfen wir mit, Deutschland vom Ausland unabhängig zu machen und das Ziel des Vierjahresplanes welches „Ernährungsfreiheit" heißt, erreichen.

Suppen

Man unterscheidet salzige und süße Suppen. Die Grundbestandteile einer Suppe sind Flüssigkeit u. Einlage. Die Flüssigkeit kann sein: Wasser, Milch, Gemüse-, Knochen-, Fleisch-, Klößbrühe oder Obstsaft. Als Einlage kommen in Frage: Sago, Graupen, Grütze, Haferflocken, Grünkern und dergl. mehr. Ferner Klößchen, Gemüse, Kartoffeln

Hülsenfrüchten.

Salzige Suppen werden außer durch Salz schmackhaft gemacht, durch Suppenkräuter wie Lauch, Sellerie, Schnittlauch, Petersilie Kapuzinerkresse, Kerbel, Pimpinelle u. andere mehr; ferner durch getrocknete Gewürze wie Basilikum. Beifuß, Estragon, Liebstöckel oder Maggikraut, Dill usw.
Süße Suppen machen wir schmackhaft durch: Zucker, Zimt, Vanille, Zitronen oder Apfelsinenschale.

Knochenbrühe: Die gewaschenen zerkleinerten Knochen mit kaltem Wasser aufsetzen u. 3–5 Stunden langsam kochen lassen. Bratenknochen u. Knochen von Kochfleisch können in der kurzen Zeit, die das Fleisch zum Garwerden nötig hat, nicht alle Nährwerte hergeben u. sollten deshalb nochmals mit kaltem Wasser aufgestellt u. ausgekocht werden. Um die Brühe nahrhafter u. schmackhafter zu machen, gibt man Wurzelwerk, Zwiebel und Grünzeug daran. Um die Knochen richtig auszu=

nützen, sollten sie mindestens zweimal ausge-
kocht werden. Knochenbrühe gießt man vor der Ver-
wendung durch ein sehr feines Sieb.
Man rechnet für jeden Teller Suppe $\frac{1}{4}$ l Flüssigkeit
u. 20 g oder 1 Eßl. voll Einlage. Wegen des Ein-
kochens verwendet man für die ganze Suppe $\frac{1}{4}$ – $\frac{1}{2}$ l
4.1.38/Mb Flüssigkeit mehr. Wenn man Gemüse als Suppen-
einlage verwendet, so rechnet man für jeden
Teller Suppe ca. 100 g. Gemüsesuppe kann als
klare, mit Mehl gebundene oder mit Eigelb
legierte Suppe auf den Tisch gebracht werden.
Bindet man sie mit Mehl, so rechnet man auf
jeden Teller Suppe 1 Teel. Mehl, rührt dies mit
kalter Milch zu einem glatten Teiglein an,
gibt dasselbe zu dem weich gekochten Gemüse
u. läßt es einige Male darin aufkochen. Es
genügen in diesem Falle für jeden Teller
Suppe 50 od 75 g Gemüse. Das Legieren mit
Eigelb geschieht in der Weise, daß man das-
selbe mit etwas kalter Milch in der Suppen-
schüssel verrührt u. dann langsam unter

tüchtigem Schlagen die Suppe dazu gießt.

Bei Kartoffelsuppe rechnet man auf einen Teller Suppe 100 - 200 g Kartoffeln (= 1 dicke Kartoffel.), je nachdem ob die Suppe mit Mehl gebunden wird oder nicht.

3.9.38/MB.

Das Fleisch

Wenn wir Fleisch kochen, geben wir dasselbe in das kochende Salzwasser, welchem Suppengrün u. andere Gewürze beigefügt sind; — Kranke, die kein Fleisch schlucken können, erhalten die Nährstoffe in Form v. Brühe: Wir schneiden das Fleisch in Würfel u. setzen es in kaltem ungesalzenem Wasser auf.

Wenn wir Fleisch braten, machen wir es in heißem Fett gar (Rindfleischschnitte, Fleischkuchen, Gebratene Leber, ~~Fleischküchlein~~

Fleisch schmoren heißt, dasselbe in Fett anbraten u. in kochender Flüssigkeit u. Dampf gar machen.

10.2.39/MB.

Für einen <u>Wasserbadpudding</u> muß die Form samt dem Deckel gut mit Fett bestrichen u. mit Weckmehl bestreut werden. Sie darf nur bis etwa fingerbreit unter den Rand gefüllt werden, wird fest verschlossen u. <u>sofort</u> in das kochende Wasserbad gestellt, das ebenfalls fingerbreit unter den Rand der Form reichen darf.

Verderben u. Haltbarmachen.

I. Wodurch verderben Nahrungsmittel?

durch Pilze u. Bakterien. (d.h. kleine Lebewesen)

Wo befinden sich dieselben? in der Luft

Welches sind ihre Lebensbedingungen? (3 St.)

Nahrung, Wärme, Feuchtigkeit.

II Wie schützen wir die Nahrungsmittel vorm Verderben?

1. Wir schließen sie von der Luft ab: In Gläser od. Dosen sterilisieren, Eier einlegen in Wasserglas, Garantol, Kalk, Ostereide, Fleisch in Fett einlegen, Marmeladegläser zubinden

2. Wir entziehen ihnen die Wärme: Kühler Vorratsraum, Keller (nicht zu feucht), Eisschrank, Gefrierfleisch, Kühlhäuser, Fische in Eis verpackt.

3. Wir entziehen ihnen die Feuchtigkeit: trocken aufbewahren; trocknen von Obst, Gemüse, Hülsenfrüchte, Suppenkräuter u. andere Gewürze; Einkochen von Gelee u. Marmelade; Auslassen von Fett.

4. Wir verwenden Feinde der Pilze als Haltbarmachungs- od. Konservierungsmittel

Sie töten die Pilze ab od. machen sie unschädlich.

a) Hitze: sterilisieren, einkochen von Gelee u. Marmelade, Arbeitsgeräte beim Hausschlachten in kochendes Wasser legen, Milchtopf ausbrühen u. in die Sonne legen;

b.) Zucker: ~~(Ky~~) Gelee u. Marmelade, kandierte Früchte (Zitronat, Orangeat.)

c) Salz: Fleisch, Bohnen, Sauerkraut, Gurken

d) Rauch: Fleisch, Wurst, Fische

e) Essig: Rotrüben, Gurken, Fleisch, [Fische] besonders Heringe

f) Chemikalien: (Salizyl u. ähnliche Stoffe) Marmelade, Gelee u. Obst, Gurken.

g) Alkohol: Gelee u. Marmelade in Alkohol getauchtes Papier; Flaschen u. Gläser ~~in~~ [mit] Spiritus ausschwenken.

h) Schwefel: Gläser, Flaschen, Fässer ausschwefeln.

Kochregeln.

Erhitze die Speisen, bzw. die Nahrungsmittel nicht länger u. höher als unbedingt nötig ist!

Würze nicht stark, denn es ist gesundheitsschädlich, (besonders Salz Pfeffer Muskat)! Verwende daher lieber die gesunden deutschen Gewürze wie Dill, Thymian, Majoran usw.

Laßt Nahrungsmittel nicht lang im Wasser liegen, wasche sie rasch u. am besten im ungeschnittenen Zustand.

Mache ein Holzbrett, wenn du Nahrungsmittel darauf schneiden willst vorher naß. Laßt die geschnittenen Nahrungsmittel nicht darauf liegen!

Willst du die Nährstoffe aus den Nahrungsmitteln heraus ziehen, so setze sie zerkleinert im kalten un-

gesalzenem Wasser bei; willst du
jedoch haben, daß alle Nährstoffe darin
enthalten bleiben, so lasse sie roh od.
bringe sie ungeschnitten zum Kochen
in kochendes Wasser od. zum Braten
in heißes Fett.

Wenn du Kartoffeln im
Wasser weichkochen läßt, so ver-
wende nicht mehr Wasser als unbedingt nötig.
Sollte nach dem Weichkochen trotzdem
noch Wasser übrig sein, so schütte es
auf keinen Fall weg, sondern laß
es verdampfen od. verwende es zum
Auffüllen von Suppen od. Tunken!

Kartoffeln bleiben am
nahrhaftesten, wenn du sie in der
Schale kochst.

Verwende zum Auffüllen
heißer Speisen auch heiße Flüssigkeit!

Mehl muß nach dem
Einkauf nach dem (Ei) od. vor der

Verwendung gesiebt werden.

Schlage ein Ei immer in ein leeres Gefäß!

Beachte: Backpulver immer trocken auf. Gib es trocken, d.h. mit Mehl vermischt unter den Teig.

Stelle Eierschnee in kühler frischer Luft. Erst kurz vor Gebrauch hebe Menge ihn in 2 od 3 Abständen unter die Masse.

Wenn du unter eine Suppe ein Ei gibst, so verrühre dasselbe in der Suppenschüssel ~~auf~~ mit ein wenig Milch u. gieße die Suppe langsam unter ständigem Rühren u. Schlagen hinzu.

Ehe du eine Speise auf den Tisch stellst, schmecke dieselbe mit 2 Löffeln ab.

Wenn eine Speise gar werden soll, so decke den Topf zu; lasse ihn jedoch offen, wenn Flüssigkeit verdampfen soll.

Gib Kohlensaures Salz trocken, d.h. mit Mehl vermischt, zugleich am Schluß.

unter den Teig! Bewahre sie trocken u. ver=
schlossen auf.

Für einen Hefeteig erwärme alle Zutaten, im Winter auch die Geräte! (handwarm)
Lasse den Hefeteig vor jeder Verarbeitung aufgehen.

Rohe Salate werden erst kurz vor Tisch angemacht; gekochte Salate müssen mindestens ½ Stunde durchziehen.

11.2.39 Ott.

Kaffee soll nur in kleinen Mengen geröstet od. gekauft u. in gut verschlossenen Büchsen gut aufbewahrt werden. Gemahlenen Kaffee soll man nicht kaufen.

Tee muß in fest verschlossenen Büchsen aufbewahrt werden.

Kakao u. Schokolade sind trocken u. kühl aufzubewahren.

Stärkemehl u. andere Mehle u. Pulver werden, wenn sie in eine kochende Masse od. Flüssigkeit, vorher mit kalter Flüssigkeit glatt angerührt

Stärkehaltige Nahrungsmittel (Wie Kartoffeln, Hülsenfrüchte, Reis u. dgl. werden mit kalter Flüssigkeit aufgestellt.

Die vorteilhafteste Zubereitungsart für Gemüse ist das Dünsten in Fett. Sehr streng schmeckende Gemüse dürfen aber auch abgebrüht werden; verwende dazu aber nur ganz wenig Salzwasser, schütte dasselbe nicht weg, sondern verwende es zur Fertigstellung des Gemüses und wenn dann noch übrig ist, gibt es zur Suppe.

Branntwein.

Auf 20. Liter Zuckerrübensaft 1/4 Pfd. Hefe. Das ganze 24. Stunden stehen lassen. Die [illegible] (Hefe) einrühren hineinschütten u. beim warmen Ofen stehen lassen. Schön zugedeckt stehen lassen, bis es ge[illegible] hat, dann gleich brennen.

Käsekuchen

100 gr Margarine
100 gr Zucker, 1 Ei
1/2 Pfd Mehl, 1 Teel. Backpulver

Füllung:
7,50 gr Magerquark
3/4 l Vollmilch
3/4 T. Öl, 250 gr Zucker
2 Eier, Sahnepudding oder Vanillepudding

90 Min. Backzeit, über Nacht im Ofen stehen lassen

Rezepte.

Wassergrießsuppe.

1½ l Wasser, 6 Eßl. Grieß	7 ₰
1-2 Teel. Salz, 1 Stückchen Fett	3 "
Schnittlauch und Petersilie	1 "
je 1 Msp. Basilikum, Dill, Estragon ½ Msp. Liebstöckel oder Maggikraut	3 "
etwas Milch	2 "
	16 "

Das Wasser wird mit dem Salz zum Kochen gebracht und dann der Grieß unter Umrühren hineingeschüttet. Der Schnittlauch und die Petersilie werden fein gehackt und mit dem Gewürz, dem Fett und der Milch in die Suppenschüssel gegeben. Nachdem die Suppe etwa 5 Minuten gekocht hat, wird sie über diese Zutaten angerichtet.

Milchgrießsuppe.

Wie Wassergrießsuppe; statt Wasser entrahmte Frischmilch od. halb Wasser u. halb Voll= Milch. ~~Vollmilch~~ statt

und Gewürze kann man weg lassen.

Sagosuppe.

genauso mit Milch oder mit Wasser Kochzeit 10 Min.

Haferflockensuppe.

ebenso; man kann aber auch die Haferflocken mit der kalten Flüssigkeit aufstellen, tut aber dann besonders bei der Milchhaferflockensuppe gut daran, wenn man die Suppe ständig rührt. Kochzeit 3 Minuten

Milchsuppe (süß)

Preise aufzusammenzählen!

1½ l entrahmte Frischmilch	15 ₰
6 Teel. oder 3 Eßl. Kartoffelmehl	5 ₰
etwa 3 Eßl. Zucker	6 ₰
evt. 1 Msp. Salz u. 3 Eßl. Rosinen	8 ₰
1 St. Zimt oder Vanille (fingergliedlang)	5 ₰
	39

und gespalten oder 1 Päckchen Vanillezucker oder 1 abgeriebene Zitronenschale.

Wenn ~~sie~~ *die Milch* kocht, geben wir Zucker, Salz, Rosinen u. die geschmackgebenden Zutaten hinzu. (ganzen Zimt und ganze Vanille geben wir in die

kalte Milch.) Das Kartoffelmehl wird mit einem Teil der kalten Flüssigkeit glatt angerührt in die kochende Flüssigkeit hineingerührt und unter Rühren einige Minuten (Durchgarü) kochen lassen. Auch mit Grieß, Sago, Haferflocken u. dgl. kann man süße Milchsuppen zubereiten.

Linie frei!

Stärkeflammeri mit Vanillegeschmack

(für 4-6 Personen)

1 l entrahmte Frischmilch ~~Preis~~ 10 ₰
oder halb Milch, halb Wasser
10 g Stärke, 4-5 Eßl. Zucker 15 ₰
1 Päckchen Vanillezucker oder 1 Stückchen Vanille 5 ₰

Platz lassen für den Gesamtpreis 30 ₰

Die Zubereitung der Flammerimasse ist genau so wie bei der Milchsuppe. Die fertige Masse in eine kalt ausgespülte Form gießen u. nach dem Erkalten stürzen.

(~~Vanillezucker~~)

Vanilletunke

(für 4 Personen)

½ l entrahmte Milch; ein Teel. Stärkemehl, 1 Stückchen Vanille od. Vanillezucker ½ Eßl Zucker ~~3~~
1 Eigelb (Eiweiß zum Flammeri verwenden).

Zubereitung wie Milchsuppe süß. Das Eigelb wird mit ein wenig von der fertigen Masse verrührt und wird dann tüchtig unter die ganze Masse geschlagen. Zucker erkalten lassen, dabei öfter umrühren.

Schokoladenflammeri.

Wie Stärkeflammeri; jedoch statt 4–5 Eßl. nimmt man 7–10 Eßl. Zucker u. unter das Stärkemehl mengt man 50 g Kakao

Rhabarbermuß.

1 kg Rhabarber, etwa 4 Eßl. Wasser 30 ₰
6–8 Eßl Zucker. 14 ₰
34 ₰

Zubereitung: Man stellt den Rhabarber mit dem Wasser auf. dann gibt man den Zucker dazu, und läßt ~~ihn~~ [den Rhab.] ganz verkochen. ~~dann gibt man~~ [u. erkalten] ~~ihn in eine kalt ausgespülte Schüssel~~

Rhabarberkompott.
(4–6 Personen)

700 g Rhabarber, 3 Eßl Wasser 4½ Eßl Zucker 30 ₰

Zubereitung: wie Rhabarbermuß ~~[illegible]~~ [aber] nicht ~~ganz~~ verkochen lassen.

Rhabarbergrütze od. Rhabarberflammeri.
(für 4–6 Personen)

1 kg Rhabarber 1 l Wasser	30 ₰
200–250 g Zucker	18 "
200 g Sago	20 "
	68

Der in Stücke geschnittene Rhabarber wird mit dem Wasser aufgestellt und zum Kochen gebracht. Zucker nach Belieben. Wenn er kocht, läßt man den Sago unter ständigem Rühren einlaufen. In kalt ausgesp. Form füllen, erkalten lassen u. stürzen.

Gesüßte Milch.

1–2 Teel. Zucker löst man in etwa ¼ l Milch auf.

Vanillemilch.

Außer Zucker löst man in ~~einem~~ ¼ l Milch noch ein halbes Päckchen Vanillezucker auf. Gesüßte Milch od. Vanillemilch schmeckt gut zu Schokoladenflammeri, Rhabarbergrütze u. ähnlichen Speisen.

Kerbelsuppe (4 Teller) 10 ₰

1 Eßl. Fett, 1 Sträußchen Kerbel 5

4 schwache Eßl. Mehl oder Haferflocken 12 / 27

1¼ l Wasser, 1–2 Teel. Salz

ein wenig Milch od. 1 Eigelb

Ein Eßl. Fett mit dem [wird] gereinigten Kerbel (gibt man) etwas geröstet. das Wasser, [u.] Salz, (Milch u. Eigelb)× hinzu ~~u. läßt es~~ [geben] noch 3 Minuten kochen.

[Mehl od. Haferfl. ein wenig mitrösten.]

[× wie? u. wann?]

Grießbrei
(für 3–4 Personen)

1 l entrahmte Frischmilch

2–3 Eßl. Zucker

100–125 g Grieß

1 Msp. Zimt

Die Milch wird ~~gekocht~~ [zum Kochen gebracht.] dann gibt man den Grieß, [u. die Hälfte des] Zucker ~~u. 1 Msp. Zimt~~ hinein, läßt ~~dann~~ die Masse ~~so lang~~ [etwa 5 Min.] kochen, ~~bis sie ganz steif ist~~, [rührt um] [u. streut Zucker u. Zimt darüber.] ~~und gibt sie in eine kalt ausgespülte Form~~.

Grießflammeri

Die Grießbreimasse wird in eine kalt ausgespülte Form gefüllt u. nach [dem] Erkalten gestürzt.

Kartoffeln in der Schale.

Möglichst kleine Kartoffeln gründlich waschen, größere unten, kleinere oben in den Topf ein=schichten, evt. 1-2 Teel. Salz darüber geben u. soviel Wasser, daß man dasselbe gerade sieht. Im verschlossenen Topf die Kartoffeln in etwa 30 Minuten gar kochen lassen; danach zum Verdämpfen des Wassers noch einige Minuten aufgedeckt ~~und~~ an die Herdseite stellen.

Geröstete Kartoffeln

In der Schale gekochte Kartoffel oder Kartoffelreste werden in Scheiben oder Stücke geschnitten. In heißem Fett röstet man Zwiebelwürfelchen hellgelb oder in Ermangelung derselben dünstet man fein geschnittenen Schnittlauch oder Zwiebelröhren ein wenig an, gibt die Kartoffeln dazu, streut etwas Salz darüber und röstet sie unter nicht zu häufigem Wenden goldgelb.

Kartoffelküchlein
(für 3-4 Personen)

1-2 kg mehlige Kartoffeln

1 Ei, 1-2 Tassen Mehl 1 Teel. Salz

1 Zwiebel, ½ Teel Fett

verschiedene Gewürze, z. Bsp.

je 1 Msp Basilikum, Beifuß, Bohnenkraut

u. Majoran oder statt Bohnenkraut und

Majoran

je 1 Msp Dill und Kümmel

75-100 g Fett zum Backen

Zubereitung: Die gekochten Kartoffeln werden zuerst zerdrückt, dann mit den übr. Zutaten vermischt ~~werden 1 Ei 1-2 Tassen Mehl, 1 Teel Salz, 1 Zwiebel ½ Teel Fett u. die verschiedenen Gewürze hinzugegeben. Der Teig wird auf den Tisch getan mit Mehl~~ fest verarbeitet, zu Küchlein geformt u. in heißem Fett goldgelb gebraten.

Muß besser werden!

Gedünstete Kartoffeln.
(für 4–6 Personen.)

50 g od. 1–2 Eßl. Fett od. Speck,
1 feingeschnittene Zwiebel od. Zwiebelröhren
od. Schnittlauch, 1½–2 kg Kartoffeln,
1–2 Teel. Salz, etwa ¼ l Wasser

Zubereitung: Kartoffeln waschen, schälen
nochmals waschen u. dann mit den Zwiebel-
würfelchen im heißen Fett hellgelb rösten
salzen, mit kochendem Wasser auffüllen
u. gar werden lassen. Übriges Wasser im
geöffneten Topf bis zur Krüstchenbildung
verdampfen lassen.

4.4.38/Mü

Rhabarberkuchen auf Backpulverteig.

Für den Teig:	1 schwacher Eßl. Margarine	3 ₰
	2 Eßl Zucker	4 ₰
	1 Ei, 4–5 Eßl. Milch	~12 ₰
	etwa 250g Mehl	11 ₰
	½ P. Backpulver	4 ₰
Auf den Teig:	1–2 Eßl Weckmehl	2 ₰
	etwa 750g Rhabarber	21 ₰
Für den Guß:	1 Ei, 1–2 Eßl. Zucker	15 ₰
	1 Eßl. Mehl	1 ₰
	2–3 Eßl. Milch	1 ₰
~~Für den Teig:~~		74 ₰

Zubereitung: Das warme Fett mit Zucker u. Ei schaumig verrühren. Abwechselnd gibt man Milch u. Mehl mit Backpulver gemengt hinzu. Auswalken u. auf ein mit Fett bestrichenes Blech bringen.

Auf den Teig: streut man Weckmehl u. den in Stücke geschnittenen Rhabarber.

Für den Guß: Eigelb u. Zucker gut rühren, abwechselnd Mehl u. Milch beifügen. Der Guß wird über den Kuchen verteilt u. in 25–35 Min. ~~¼ Stunde~~ bei mäßiger

Hitze gebacken.

Kartoffelsuppe I (4 Teller) I

500 g Kartoffeln	3 ₰
1 Mohrrübe, ½ Sellerieknolle	5 ₰
1 Stange Lauch, 1 kl. Petersilienwurzel	6 ₰
1 - 1¼ l Wasser, Schnittlauch	2 ₰
125 g Quark, ¼ l Milch, 1-2 Teel. Salz	14 ₰
	30 ₰

Zubereitung: Die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln, Mohrrübe, Sellerieknolle, Lauch, Petersilienwurzel werden mit 1 l Wasser zum Kochen gebracht. Quark wird zerdrückt u. mit Milch ~~vermengt~~ glatt gerührt. Das Salz u. Schnittlauch nach Geschmack in die Suppe geben u. diese über den Quarg anrichten.

Kartoffelsuppe II

Die Kartoffelsuppe I wird mit Mehl gebunden d. h. nach dem Durchschlagen läßt man ein Mehlteiglein in der Suppe aufkochen u. richtet sie erst dann über den angerührten Quark an.

Kartoffelreibesuppe.

In kochende Fleisch- oder Gemüsebrühe werden rohe Kartoffeln unter Umrühren hinein gerieben. — Man kann sie aber auch zubereiten wie die Wassergrießsuppe.

Milchkartoffelsuppe. (für 5 Teller)

1 kg geschälte Kartoffeln, ¾ l Wasser 1-2 Teel Salz, Suppengrün, ¾ l entrahmte Milch. Die in Scheiben od. in Stücke geschnittenen Kartoffeln werden mit Salz, Suppengrün u. Wasser gar gekocht, gestampft u. mit der kochenden Milch aufgefüllt. Zum Schluß kann man die Suppe mit Mehl binden (siehe Kartoffelsuppe II,) kann Butter od. Margarine daran geben u. frische gewiegte Kräuter einstreuen.

Rhabarberfruchtmus (5-6 Personen)

¾ kg Rhabarber, ¼ kg beliebige Früchte einige Eßl. Wasser evtl. 1 Stück Zitronen od. Apfelsinenschale evtl. 6 Eßl. Zucker.

Zubereitung: die vorbereiteten Früchte werden, wenn nötig, mit dem Rhabarber der nach dem Rezept „Rhabarbermus" behandelt wird, mit gedämpft. Bei Äpfeln u. Birnen ist etwas mehr Wasser u. längere Kochzeit erforderlich. Erdbeeren u. Himbeeren können roh durchgeschlagen werden. Stachel-, Johannis- u. Heidelbeeren läßt man höchstens einen Augenblick mit dämpfen. Nach dem Durchschlagen schmeckt man das Mus mit Zucker ab.

Rhabarberfruchtschaum

1-2 Eiweiß vermischt man mit 5-6 Eßl. Zucker, mengt sie unter vorstehendes erkaltetes Mus (das aber noch nicht gesüßt ist) u. schlägt das Ganze mit dem Schneebesen schaumig, bis sich die Masse verdoppelt hat. Danach stellt man die Speise noch einige Zeit auf Eis od. in kaltes Wasser, weil sie durch das Schlagen warm geworden ist.

Rhabarberschaum.

Wie oben, nur mit Rhabarbermus.

Quarkkaltschale mit Erdbeeren.
(für 4 Personen)

500g Quark, etwa ¼ l Milch, Zucker nach Geschmack etwas Vanillezucker eingezuckerte Erdbeeren. Den Quark durch ein Sieb streichen mit der Milch glatt rühren, mit Zucker u. Vanillezucker abschmecken. Die Masse schaumig schlagen schichtweise mit den Erdbeeren in eine Glasschüssel füllen u. mit den schönsten Erdbeeren verzieren.

Rhabarberquark.

Den Quark durch ein Sieb streichen, mit etwas Milch glatt rühren, mit Rhabarbermus oder Kompott vermischen, mit Zucker abschmecken u. schaumig schlagen.

Marmeladenquark.

Den mit Milch glatt gerührten Quark mit Marmelade vermischen u. schaumig schlagen.

Quark mit Früchten od. Fruchtsaft.

Der gesiebte Quark wird mit rohen geschnittenen Pflaumen, Kirschen od. anderem Obst, oder auch mit Kompottresten od. mit Fruchtsaft vermischt, geschlagen u. mit Zucker abgeschmeckt.

Schokoladenquark.

Der gesiebte Quark wird mit etwas Milch glatt gerührt u. mit geriebener Schokolade od. Kakao u. Zucker abgeschmeckt.

Tomatenquark.

Der Quark wird nach Bedarf mit Milch verdünnt u. mit Tomaten~~quark~~mark oder mit frischen, in Streifen geschnittenen Tomaten, Salz u. Kräutern abgeschmeckt.

Grüner Salat.

½ kg Salat 3-4 Eßl. Öl, 3-4 Eßl. Essig je 1 Msp. Basilikum, Bohnenkraut u. Liebstöckel, ½ Msp. Rosmarin, Borretsch u. Pimpinelle (fein gewiegt) etw. ½ Teel. Salz.

Zubereitung: Aus Essig, Öl, Gewürzen u. Salatkräu-
tern bereitet man eine Salattunke u. vermischt
diese mit dem vorbereiteten Salat.

Erbsen u. Gelbrüben (für 4 Personen)

500 g Erbsen u. 500 g Gelbrüben 45 ₰
1 Eßl. Fett, 1 Zwiebel 6 ₰
etw. 1 Teel. Salz, etw. 1 Prise Zucker 1 ₰
je 1 Msp. Basilikum, Dill u. Estragon 3 ₰
etwas Wasser, Fleisch- u. Gemüsebrühe
etw. 1 Teel. Mehl u. etwas Milch } 3 ₰
Petersilie. 58 ₰

Zubereitung: In zerlaufenes Fett gibt man die
Zwiebelwürfelchen u. wenn diese anfangen
gelb zu werden, die vorbereiteten Gemüse u. die
Gewürze u. läßt sie langsam weich dämpfen
(etwa ½ Stunde). Wenn die Flüssigkeit verdampft ist
(angenehmer Geruch), fügt man etwas Wasser bei.
Das Mehl rührt man mit Milch od. Rahm zu einem
glatten Teiglein an, rührt dies zum Schluß hinein,
läßt es nochmal mitkochen u. streut dann die fein

gewiegte Petersilie darüber.
Jedes Gemüse kann auch einzeln auf diese Art zubereitet werden.

Klare Gemüsesuppe.

In einem Eßl. Fett dünsten wir verschiedene vorbereitete Gemüse, evtl. auch Kartoffelwürfelchen, füllen mit Wasser auf u. lassen die Gemüse weich kochen.

Unreife Stachelbeeren zu sterilisieren

800 g Zucker, 1 l Wasser. —
Sterilisierdauer in Gläsern von 8 cm Durchmesser 25 Min. In Gläsern von 12 cm Durchm. 30 Min. bei 80°.
Möglichst ausgewachsene, aber ja nicht reife Stachelbeeren werden von Kelch u. Stiel befreit, rasch gewaschen u. jede Beere mit einem spitzen Holzstäbchen 5–6 mal gestochen. Alsdann übergießt man sie in einer Porzellanschüssel mit der kochenden Zuckerlösung u., sobald sie etwas gelb geworden sind (nach

etwa 5 Min.), werden sie zum Ablaufen auf ein gebrühtes Sieb gebracht. Während man nun die abgetropften Früchte in Gläser füllt, wird die aufgefangene Zuckerlösung zum Binden gebraucht u. wieder über die Früchte gegossen.

Helle Grundtunke 3–4 Personen

1–2 Eßl. Fett	8 ₰
2–3 Eßl Mehl	2 "
½ l Brühe (Wasser Milch)	2 "
	12 "

Zubereitung: Fett im Topf zerlaufen lassen, Mehl hinzufügen u. unter Rühren durchschwitzen (ohne Veränderung der Farbe), darauf unter Rühren mit der warmen Brühe auffüllen u. durchkochen lassen.

Kohlraben für 4 Personen

8–10 Kohlraben etwa ¼ l Wasser u. 1 Teel. Salz	20 ₰
Grundtunke mit (Milch od. Rahm abgeschmeckt)	12 ₰

etwas Salz, je 1 Msp. Basilikum, Dill, }

Estragon etwas Petersilie } Übertrag 32 ₰
5 ₰
37 ₰

die Kohlraben werden geschält, gewaschen, in Salzwasser weich gekocht, in feine Scheiben geschnitten, in die helle Tunke gegeben u. abgeschmeckt. Sind die Kohlrabenblätter noch jung u. schön, so kann man sie mit den Kohlraben in Salzwasser abkochen, fein verwiegen u. mit einem Teil der Tunke als Kranz um die Kohlrabenscheiben anrichten.

Marmelade aus reifen Stachelbeeren.

Reife, auch schon etwas weiche Stachelbeeren befreit man von Stiel u. Blüte. dann werden sie gewaschen u. auf gelindem Feuer zum Platzen gebracht. Auf 2½ kg Stachelbeeren gibt man 1½ - 1¾ kg Zucker u. kocht damit etwa ½ Stunde. (Marmeladeprobe)

Erbsensuppe von frischen grünen Erbsen.

Sie wird wie die klare Gemüsesuppe zubereitet, schmeckt jedoch besser, wenn man sie mit Mehl bindet oder mit Eigelb legiert.

Bohnen (für 4 Personen)

1 kg Bohnen
1 Eßl. Fett 1 Zwiebel
etwas ½ Teel. Salz Bohnenkraut
etwas ½ Tasse Wasser
1 Teel. Mehl etwas Milch
je 1 Msp. Basilikum u. Liebstöckel
fein gewiegte Petersilie.
Zubereitung wie Erbsen u. Gelbrüben.

Kartoffelnudeln.

Es wird ein Teig hergestellt wie zu den Kartoffelküchlein. daraus werden fingerlange Nudeln geformt u. in heißem Fett auf allen Seiten braun gebraten.

Dunkle Grundtunke.

Zutaten: „Siehe helle Grundtunke"
Zubereitung: Fett heiß werden lassen u. dann Mehl hinzufügen u. unter Rühren bräunen.
Weitere Zubereitung wie „helle Grundtunke."

Zubereitung: das gemahlene Fleisch wird mit den geweichten Brötchen, dem Ei u. den übrigen Zutaten vermischt. dann werden aus dem Teig kleine Küchlein geformt u. in Fett auf allen Seiten hellbraun gebacken.

Überbackene Kartoffeln.

die als Schalen Kartoffeln weichgekochten Kartoffeln werden in dem vom Braten der Fleischküchlein übrig gebliebenen Fett in der Pfanne überbacken.

3.9.38/ MB.

Tomatensuppe.

Wie Gemüsesuppe. die gedämpften Tomaten auffüllen u. durchschlagen. statt Mehl können wir auch andere Einlagen, wie Reis, Grieß Nudeln u. dgl. verwenden, die man natürlich erst nach dem Durchschlagen beifügt. Reis kann vorher in Wasser weich gekocht werden, damit die Suppe nicht mehr solange kochen muß. Man kann statt der Einlage auch für ju=

den Teller Suppe eine kleine od. mittelgroße Kartoffel mit den Tomaten dünsten lassen. Von den getrockneten Gewürzen verwendet man je 1 Msp. Basilikum, Dill u. Estragon od. 1 Msp. Bohnenkraut u. je ½ Msp. Liebstöckel, Rosmarin, Majoran u. Pfefferminze u. von den frischen Kräutern: Schnittlauch, Sellerie, Petersilie, Pimpinelle od. Portulak u. Zwiebel.

Grießklöße. (für 4 Personen)

1 l entrahmte Milch	10 ₰
1 Teel. Salz	1 "
1 tr. Brötchen	5 "
¼ kg Grieß	13 "
1 Eßl. Fett	6 "
	35 ₰

Brötchen abreiben u. dann mit dem Salz in die Milch geben u. diese zum Kochen aufstellen. Topf anfangs zu- u. später aufdecken. In die kochende Milch langsam den Grieß einrühren u. die Masse unter ständigem Rühren dick einkochen u. noch etwa 10 Min. auf der Herdseite ziehen

lassen. Mit einem od. zwei in Fett getauchten Löffel glatte Klöße ausstechen u. zuletzt mit in Fett geröstetem Weckmehl über=schmälzen.

Apfelbrei. (für 4 Personen

1 kg Äpfel	60 ₰
¼ l Wasser	
etwa 2 Eßl. Zucker	4 "
1 St. Zimt, Zitronen- od. Apfelsinenschale	1 "
	65 ₰

die gewaschenen Äpfel von Stiel u. Kelch befreien, schneiden, mit der Geschmackszutat in dem nötigen Wasser aufstellen; wenn sie weich sind, durch ein Sieb drücken u. den Brei mit Zucker abschmecken.

Reisbrei (für 6 Personen)

375 g Reis, 1 Pr. Salz	19 ₰
1 l Wasser	
	25 ₰
1 l Milch	
5-6 Eßl. Zucker	12 "
1 Msp. Zimt	56 ₰

Reis 2 od. 3 mal waschen, mit Wasser u. Salz aufstellen u. langsam, ohne zu rühren, weich kochen; sobald das Wasser eingekocht ist, Milch hinzugießen. Beim Anrichten mit Zucker abschmecken u. mit Zucker u. Zimt bestreuen.

Haferflockenbrei. (für 5 Personen)

200 g Haferflocken	19 ₰
1 l Wasser, 1 Pr. Salz	
½ l Milch	13 ₰
etwa 4 Eßl. Zucker	8 "
	40 ₰

die Haferflocken mit kaltem Wasser aufstellen, zum Kochen kommen lassen, die Milch dazu gießen, noch 3 Minuten kochen lassen u. dann mit Zucker abschmecken.

Rhabarberfruchtmus ohne Zucker. (für 3-4 Personen)

500 g Rhabarber	12 ₰
300 g verbilligte Marmelade	20 ₰
	32 ₰

Zubereitung: den vorbereiteten Rhabarber mit etwa 3 Eßl. Wasser zusammen auf

schwachem Feuer einige Minuten kochen, durchschlagen od. verrühren u. dann die Marmelade glatt darunter rühren.

Gekochte Birnen od. Birnenkompott

1 kg Kochbirnen	20 ₰
½ l Wasser, 1 Stück Zimt	1 „
Zucker nach Geschmack	4 „
	25 ₰

Die Birnen werden gewaschen, evtl. geschält u. in 2 od. 4 Teile geschnitten. Läßt man sie ganz, so schabt man den Stiel ab u. verkürzt ihn. Nun werden sie mit Wasser u. Zimt aufgestellt ganz langsam weich gekocht u. mit Zucker abgeschmeckt.

Kartoffelsuppe III

Die geschnittenen Kartoffeln mit kaltem Wasser u. den Suppenkräutern aufstellen, weich kochen (20–30 Min.) u. durchschlagen. In warmem Fett Zwiebelwürfelchen hellgelb werden lassen, darin das Mehl gelblich schwitzen u. dies in die durchgeschlagene Supp

mit frischen Kräutern, Gewürzen, Frisch=, Butter=, od. Sauermilch abschmecken.

Buttermilchsüßspeise

1 l Buttermilch	10 ₰
12 Blatt Gelatine (6 weiß 6 rot)	26 ₰
4–5 Eßl. Zucker	8 "
Saft u. abgeriebene Schale einer Zitrone	8 "
	52 ₰

etwas Rum, Arak od Kirschwasser. Buttermilch mit Zucker mischen u. mit dem Schneebesen tüchtig schlagen, Gelatine kalt einweichen ausdrücken u. in den heißen Zitronensaft rühren, alles vermischen in die kalte aus=gespülte Form füllen u. nach dem Erkalten stürzen.

Sauermilchsüßspeise

Sie wird wie die Buttermilchsüßspeise zubereitet.

Kartoffelsuppe IV

In einem Eßl. Fett dünstet man die vorbereiteten Kartoffeln u. Suppenkräuter mit Ausnahme

von denjenigen, welche man roh in die fertige Suppe gibt. Suppe auffüllen, Kartoffeln weich-kochen lassen, zerstampfen, evt. mit einem Mehlteiglein binden u. über Gewürze u. Quarg od. Milch anrichten.

Pfannkuchen (für 4–5 Personen)

250 g Mehl, 1 schw. Teel. Salz	13 ₰
2 Eier, evt. 1 Msp. Backpulver	26 ₰
etwa ½ l Milch	13 ₰
75-100 g Backfett	12 ₰
	64 ₰

In eine Vertiefung des gesiebten Mehls gibt man Salz, etwas Milch dann die Eier u. rührt dann soviel Milch hinein, bis man einen glatten dünnen Teig hat. Diesen bringt man schöpflöffelweise in heißes Fett u. bäckt so dünne Pfannkuchen auf beiden Seiten braun. — Anstatt die Eier gleich ganz in den Teig zu geben kann man auch Eigelb u. Eiweiß trennen letzteres zu Schnee schlagen u. zuletzt in 2 od. 3 Abständen unter den Teig ziehen.

Weckpudding.

2½ od 3 Doppelwecken	20 ₰
etwa ½ l Milch	6 „
5 Eßl. Zucker	10 „
1 od 2 Eier, od 1 Msp. Backpulver	15 „
2 Eßl. Rosinen	5 „
2 Eßl. Nüsse (gehackt od. gemahlen)	5 „
etwas Zitrone, ½ Teel. Zimt	3 „
	64 ₰

Brötchen in Stückchen schneiden mit Zucker bestreuen u. mit heißer Milch übergießen mit einem Teller beschweren u. weichen lassen, alsdann Eigelb, die vorbereiteten Nüsse u. Rosinen, abgeriebene Zitronenschale u. Zimt darunter mengen zuletzt den steifen Eierschnee leicht unterziehen, die Masse in die mit Fett bestrichene u. mit Weckmehl bestreute, Puddingform füllen, verschließen u. 1¼ Stunde im Wasserbad kochen.

Restpudding.

Statt tr. Brötchen verwendet man etwa 200 g

Brot- od. Kuchenreste u. bereitet daraus einen Pudding nach vorhergehendem Rezept.

Gekochte Holunderbeeren.

1 kg Holunderbeeren

3 Eßl. Wasser, etwa 6 Eßl. Zucker 12 ₰

1 Teel. Kartoffelmehl 1 "

13 ₰

Holunderbeeren waschen, abzupfen, mit Wasser u. Zucker aufstellen, auf nicht zu starkem Feuer kurz aufkochen lassen mit Mehlteiglein binden u. erkalten lassen.

Restauflauf.

Zutaten u. Zubereitung wie Restpudding. Die Masse wird jedoch nicht in die Pudding=form, sondern in die mit Fett bestrichene Auflaufform gebracht und im Backofen 30-45 Min. aufgezogen.

Lauchsuppe.

Lauch statt Kerbel; im übrigen Zutaten u. Zubereitung wie Kerbelsuppe.

Kartoffelpudding (salzig)

1 kg gekochte geriebene Kartoffeln	6 ₰
80 g Fett, 3 große Eier	48 ₰
Salz nach Geschmack, etwas Kartoffelmehl }	16 "
100 g geriebener Käse	
	70 ₰

Das Fett wird mit dem Eigelb schaumig gerührt, die Kartoffeln u. der Käse locker untergerührt. Zum Schluß zieht man den Schnee leicht darunter u. schmeckt mit Salz ab. Dann gibt man die Masse in eine gut eingefettete u. mit Weckmehl bestreute Puddingform u. läßt das Ganze ungefähr 1 Std. im Wasserbad kochen. Danach stellt man den Pudding noch einige Min. in den Backofen.

Tomatentunke.

Helle Grundtunke	10 ₰
1 Zwiebel (in Würfel geschnitten)	2 ₰
250 g Tomaten	20
	32 ₰

Die vorbereiteten Tomaten im Wasser

weichkochen. Zwiebelwürfelchen im Fett glasig werden lassen, Mehl hinzufügen u. schwitzen, Tunke mit den durchgedrückten Tomaten aufstellen u. nach dem Durchkochen mit Milch abschmecken. Statt Fett kann man auch feingeschnittene Schinkenwurst-reste verwenden.

Gelbrüben mit Kartoffeln.

(Für 3 – 4 Personen

$\frac{3}{4}$ – 1 kg Gelbrüben

$\frac{3}{4}$ – 1 kg Kartoffeln

Sonst Zut. u. Zubereit. wie Erbsen u. Gelb-rüben. Man kann das Gemüse aber auch ohne Mehlteiglein zubereiten u. vor dem Anrichten mit dem Kartoffelstampfer zerstampfen.

Gekochtes Rind- od. Ochsenfleisch.

In kaltes Wasser gibt man die gewaschenen, etwas zerkleinerten Knochen, stellt dasselbe zum Kochen auf u. fügt das vorbereitete

Suppengrün bei. Sobald das Wasser kocht, gibt man etwas Salz u. das gewaschene, leicht geklopfte Fleisch hinzu. Dieses läßt man auf schwachem Feuer langsam weich werden, wozu je nach Alter des geschlachteten Tieres 1 – 3 Stunden erforderlich sind.

Saure Kartoffeln.

Eine dunkle Grundtunke wird mit Essig abgeschmeckt. In der Schale gekochte Kartoffeln werden in Scheiben geschnitten u. in diese Tunke gegeben.

Fleischküchlein II

Fleischreste werden gemahlen u. mit den selben Zutaten die unter Fleischküchlein I angegeben sind, vermengt u. in wenig heißem Fett kurz gebraten.

Haltbarmachen von Suppengrünzeug.

Petersilie, Lauch, Sellerie u. Möhren putzen, waschen u. durch die Fleischmaschine drehen.

Auf 750g Grünzeug 500g Salz, mengt durcheinander, gibt in Gläser oder Steintöpfe u. bindet es zu.

Bauernsuppe.

Eintopf für 4 - 6 Personen
120g Speck, 1 Zwiebel
3/4 kg Weißkraut
1 · Kartoffeln
1 - 2 Teel. Salz
Verschiedene Gewürze: Basilikum, Bohnenkraut, Liebstöckel, Rosmarin. Speck in Würfel schneiden ausbraten, Zwiebelwürfelchen gelb rösten, das feingeschnittene Weißkraut darin dünsten, Salz u. Wasser beifügen 40 Min. kochen lassen, Kartoffelwürfel dazu geben, nochmals etwa 20 Min. kochen, abschmecken u. anrichten.

Reis im Backofen

(für 6 Personen)

Überschrift setzt man oben hin!

375 g Reis	18 ₰
25 g Butter od. Margarine	4 "
1 Prise Salz	
80 g Zucker	7 "
etwas abgeriebene Zitronenschale	
oder ½ P. Vanillezucker	3 "
½ l Wasser etwa ¾ l Milch	15 "
	47 "

Der gewaschene Reis wird mit dem Wasser auf dem Herd angekocht mit heißer Milch aufgefüllt, mit den anderen Zutaten vermischt, in eine leicht eingefettete Auflaufform gebracht, in mittelheißem Backofen etwa 2½ - 3 St. aufgezogen u. in der Form zu Tisch gebracht.

Sauerkraut einzumachen.

Feste frische Weißkrautköpfe werden von den äußeren Blättern u. vom Strunk befreit u. fein gehobelt.

Auf 500 kg Weißkohl (= 1 Ztr) rechnet man 500 g Salz. Einen gut ausgebrühten Kraut-

ständer od. Steintopf legt man mit saubern
Krautblättern aus, streut Salz darauf, legt
eine Lage Kraut hinein, drückt dies mit
einem Stempel fest ein, streut wieder
etwas Salz u. dann wieder eine Lage
Kraut ein, stampft fest u. fährt sofort bis
der Topf bei nahe voll ist. Hat man den
Geschmack gern, so kann man zwischen
hinein auch Wacholderbeeren od. Küm-
mel od. auch feingeschnittene Äpfel ge-
ben. Oben auf wird ein reines Tuch u.
darauf ein in die Öffnung passendes
Brettchen gelegt, welches mit großen
Steinen beschwert werden muß. Wenn
die einsetzende Gärung vorüber ist, so
nimmt man den Schleim vorsichtig am
Rande weg, reinigt Tuch, Brettchen u.
Stein u. deckt alles wieder gut zu. Diese
Reinigung muß vorgenommen werden,
so oft man Kraut heraus holt aber min-
destens jede Woche einmal. Auf diese

Weiße können auch weiße Rüben einge-
macht werden; dieselben werden vor
dem Hobeln gewaschen u. geschält.

Holundersuppe.

500 g Holunderbeeren od. ½ l Saft mit ½-
1 l Wasser verdünnen, süßen u. dünne
Scheiben geschnittene Äpfel darin weich
kochen mit 1-2 Eßl. Kartoffelmehl binden
u. mit gerösteten Semmelscheiben an-
richten.

Blumenkohlsuppe.

Blumenkohl in Röschen teilen, dünsten, mit
Wasser auffüllen u. wenn er weich ist, mit
Mehlteiglein binden. Im übrigen siehe Gemü-
sesuppe.

Wirsing für 4 Personen

2 oder 3 kleine od. 1 großer Wirsingkopf
1-2 l Wasser, 1 Eßl. Salz, 1 Msp. Natron
1 Eßl. Fett, 1 Zwiebel, etwas Petersilie, 1-2

Eßl Mehl, verschiedene Gewürze. Blätter vom Strunk lösen, waschen, in dem kochenden Salzwasser, dem man etwas Natron beigefügt hat, abbrühen, abschütten mit ein wenig kaltem Wasser überbrausen, leicht aus=drücken, verwiegen od. durch die Fleischma=schine drehen. Aus Fett, Zwiebel u. Mehl bereitet man eine gelbe Mehlschwitze, füllt mit der Gemüsebrühe auf, läßt durch=kochen, gibt das Gemüse hinzu u. schmeckt ab.

Beefsteaks od. Rindfleischschnitten

Handgroße Fleischstücke werden schnell abgewaschen, leicht geklopft, mit sauberem Tuch getrocknet, mit Salz, Beifuß u. Lieb=stöckel eingerieben, mit Zwiebelscheiben belegt u. in heißem Fett auf beiden Sei=ten braun gebraten.

Ungarierte Kalbs- od. Schweineschnitzel.

Werden auf die gleiche Weise zubereitet. Als Gewürz verwendet man statt Liebstöckel Ro=

waren.

Gebratene Leber.

Ebenso. Man würzt aber erst nach dem Braten, weil die Leber durch das Salz leicht hart wird.

Geröstete Grießsuppe.

Wie gebrannte Mehlsuppe mit Grieß statt Mehl.

Rotkraut.

(für 4 Personen)

2 Köpfchen Kraut (etwa 1 kg)	16 ₰
1 Teel. Zucker, 1–2 Eßl. Essig	2 "
1 Eßl. Fett, 1 Zwiebel	4 "
1 Teel. Salz, etwa 1 Tasse Wasser, 1 Apfel, je 1 Msp. Basilikum, Bohnenkraut, Estragon u. Anis.	6
	28 "

Kraut putzen, waschen, hobeln od. fein schneiden mit Zucker u. Essig durchschütteln u. zugedeckt, einige (Minuten) Stunden stehen lassen. In heißem Fett Zwiebelwürfelchen

gelb werden lassen, Kraut u. Salz dazu geben, dünsten bis sich ein angenehmer Geruch verbreitet hat, dann Wasser beifügen u. Kraut weich werden lassen (1 – 1½ Stunde) kurz vorm Anrichten reibt man den Apfel hinein, stäubt ca. 1 Teel. Mehl darüber u. läßt nochmals kurz aufkochen. Alsdann abschmecken u. anrichten.

Bayrisch Kraut

Wie Rotkraut, jedoch aus festen Weißkrautköpfen. Zucker u. Apfel können wegbleiben. Den Essig fügt man erst beim Abschmecken bei. Statt Fett zu verwenden ist es besser Speckwürfel auszubraten. Zum Würzen verwendet man am besten Basilikum, Bohnenkraut, Rosmarin u. Knoblauch.

Kartoffelbrei (für 4 Personen)

Etwa 10 große Kartoffeln

1 Teel. Salz, etwa ¼ l Wasser

etwa ¼ l heiße Milch

evtl. 1 Teel. Butter

Die Kartoffeln werden als Salzkartoffeln weichgekocht, gedrückt od. durchgeschlagen, mit der heißen Milch verrührt u. tüchtig geschlagen. Die Butter kann man unter den Brei rühren od. etwas anbräunen u. nach dem Anrichten darüber geben.

Vanillecreme

1 P. Vanillezucker	5 ₰
4 schwach gehäufte Eßl. Zucker	8 "
1–2 Eier	12 "
1 Eßl. Stärkemehl.	2 "
½ l Milch	5 "
	32 "

Zucker, Vanillezucker u. Eigelb rührt man schaumig, mengt zuerst das Stärkemehl u. dann langsam die Milch darunter u. bringt die Masse unter ständigem Rühren zum Kochen, läßt sie

hierauf etwas abkühlen, zieht den Ei=
schnee darunter u. läßt in einer Glas=
schüssel erkalten.

Götterspeise

Wie Vanillecreme. Man verwendet
dagegen etwas Gebäck. dieses wird
zerkleinert u. unten in die Schüssel
gelegt. Man kann auch dagegen eini=
ge Apfelscheiben, die gekocht sind, beifüg
den Apfelsaft u. Vanillecreme da=
rüber geben u. erkalten lassen.

Keks

35 g Butter od. Margarine	5 ₰
175 g Zucker, 1 Ei od. 2 Eigelb	24 ₰
⅛ l. Milch	3 "
1 P. Backpulver, etwa 500 g Mehl	30 "
	62 "

Butter, Zucker u. Ei werden schaumig ge=
rührt; Mehl u. Milch abwechselnd hinein=
geschüttet. Backpulver vorher unter einen
Teil von Mehl gemengt, gut geknetet

u. auf dem sauberen Tisch ausgerollt.
Man sticht Formen aus, u. legt sie auf ein
gefettetes Blech u. bäckt bei mäßiger Hitze.

Makronen. (35 Stück = gleich 225g)

2 Eiweiß
100 g (Butter) Zucker — 8 ₰
100 g Nüsse od. Mandeln — 28.
etwas Zitrone — 62 ″
8

Eischnee mit Zucker etwa 15 Min. rühren
dann die Zitrone u. die gemahlenen Nüsse
darunter mengen mit 2 nassen Teel.
kleine Häufchen auf ein mit weißem Papier
belegtes od. mit Fett bestrichenes
(Fett) Blech setzen.

Nuß- od. Mandelbrot (sehr gut u. ausreichend ergiebig.

250 g Zucker, 3 Eier — 53 ₰
175 g geschnitzelte Mandeln od. Nüsse — 49 ₰
250 g Mehl, 1 Mp. Hirschhornsalz } — 11 ″
1 Mp. Zimt, 1 Mp. Nelken } — 3 ″
Übertrag 1,16

15 g feingewiegte Pomeranzenschale — Übertrag 116
25 g Zitronat, etwas abgeriebene } 11
Zitronenschale } 1 ₰
127 ₰

Eier mit Zucker etwa 10 Min. schaumig rühren, Nüsse, Gewürze u. Mehl hinein rühren etwa fingerdick auf gut gefettetes Blech streichen u. im ziemlich heißen Ofen etwa 25–30 Min. backen ehe der Kuchen abgekühlt ist muß er mit scharfem Messer in fingergroße Stücke geschnitten werden, welche man mit Zuckerglasur bestreicht.

Schokoladenhonigkuchen.

500 g Honig, 250 g Zucker, 750 g Mehl 99 ₰
125 g Schokolade, 1 Teel. Kakao 41 "
125 g Nüsse od. Mandeln, 125 g Zitronat 65 "
1 Teel. Zimt, 1 Msp. Nelken, 1 Msp. Salz } 5 "
ein gestrichener Teel. Hirschhornsalz }
Honig u. Zucker läßt man im Topf flüssig werden u. gibt beides etwas ab-

gekühlt zu dem Mehl mit den Gewürzen.
Die Nüsse werden vorher grob gehackt, das
Zitronat in Würfel geschnitten. Zuletzt
mischt man das Hirschhornsalz unter u.
verarbeitet den Teig gut. Er wird (mit)
auf ein leichtgefettetes bemehltes Blech
gedrückt u. nach dem Backen mit Zucker-
glasur bestrichen

Schokoladenküchlein.

500 g Honig, 250 g Zucker	66
125 g Nüsse od. Mandeln	35
125 g Zitronat, 125 g geriebene Schokolade	70
1 Teel. Zimt, 1 Pr. Nelken	3
1 Pä. Hirschhornsalz etwa 450 g Mehl	33
	207

Honig u. Zucker heiß auflösen, aber nicht
kochen. Nach dem Erkalten hinzufügen:
gehackte Nüsse u. Zitronat, ferner die
übrigen Zutaten. Alles mit dem Mehl
durcharbeiten, den Teig ½ cm dick aus-
rollen, runde Küchlein ausstechen u. diese

auf leicht gefetteten Blech bei mäßi-
ger Hitze backen. evtl. mit Schokolade
od Zuckerglasur überziehen.

Ausgestochenes I.

500g Mehl, 1 Eßl. Butter od Margarine 26.
125g Zucker, 1 Glas Rum 20
1 Ei od 2 Eigelb, 1 Teel. Backpulver } 17
⅛ l. Wasser od. Milch. } 63.

Ausgestochenes II (ergibt 120g Gebäck)

22 g
500g Mehl
16,
200g Zucker
150g Butter od. Margarine 20,
100g gemahlene Nüsse 28,
1 P. Vanillezucker 5,
91

Mehl auf ein Backbrett sieben, Grube in die Mitte machen, alle übrigen Zutaten hinzu=fügen, glatt verarbeiten, den Teig ½ Stunde ruhen lassen, auswellen, ausstechen, backen. I evtl. vor dem Backen mit Rahm bestreichen u. mit Hagelzucker u. geriebenen Nüsse be=

Sträuschen-Zubereitung kann auch nach dem Rezept 1 Seite 6 erfolgen

Vanillebrot (125 g Gebäck)

1 Ei, 100 g Zucker	20 ₰
1 Stück od. 1 P. Vanille	5 "
100 g Mehl	3 "
	28 "

Zucker, Ei u. Vanille 20–30 Min. rühren Mehl darunterziehen mit 2 Teel. kleine Häufchen auf ein mit Fett bestrichenes Blech setzen u. backen.

Feiner Hefekuchen

(für festliche Gelegenheiten)

1 kg Mehl	48 ₰
40 g Hefe	8 "
160 g Zucker	13 "
2 Eier	24 "
½ Teel. Salz	
160 g Butter od. Margarine	21 "
etwa ¼ l Milch	7 "
die abgeriebene Schale einer Zitrone od. 1 P. Vanillezucker	5 "

Alle Zutaten werden vorher erwärmt. Die Hefe wird mit 1 od 2 Teel. Zucker angerührt od. mit Milch aufgeweicht u. mit noch ein wenig Milch zusammen in die Mitte des gesiebten Mehls eingerührt. Diesen Vorteig läßt man etwa 1 St. mit einem Tuch bedeckt, an einem warmen Ort stehen. Dann rührt man die übrigen Zutaten hinzu u. schlägt den Teig bis er sich von Schüssel u. Löffel löst. Jetzt läßt man den Teig wiederum an warmem Ort 1 St. aufgehen. Alsdann wird er im ziemlich warmen Ofen gebacken. Rollt man den Teig nach dem zweiten Gehen aus, so muß man ihn danach nochmals aufgehen lassen

Hülsenfruchtsuppe. (4 Teller)

200 g Hülsenfrüchte (Erbsen od. Bohnen od. Linsen

etwa 2 l Wasser, Suppengrün

2-3 Kartoffeln

1 Eßl. Fett od 1 Stück Speck

1 Zwiebel, 1 Zinkchen Knoblauch
1 Teel. Salz; zur Linsensuppe evtl. 1-2 Eßl. Essig
Die am Abend zuvor belesenen u. eingeweichten
Hülsenfrüchte werden je nach Alter u. Art 2-3
Std. vor Tisch zum Kochen aufgestellt. Das Suppen-
grün kann gleich od. erst nach 1 Std. dazugegeben
werden. ½ Std. vor dem Anrichten werden die
Kartoffelwürfelchen hineingeschnitten.
Die Zwiebelwürfel werden mit einem Eßl.
Mehl zusammen im heißen Fett braun ge-
röstet. Diese Einbrenne läßt man nochmals
mit der Suppe aufkochen, schmeckt ab u.
richtet an. Salz wird bei Hülsenfrüchten erst
nach dem Weichkochen beigefügt. Erbsen-
u. Bohnensuppe wird, ehe man sie ~~abschmeckt~~
abschmälzt, evt. durchgeschlagen od. im
Topf zerstampft.

Schokoladencreme

Wie Vanillecreme; mit dem Stärkemehl fügt man 60 g geriebene Schokolade od. Schokoladenpulver od. 2–3 Eßl. Kakao hinzu.

Spätzle (für 4 Personen)

500 g Mehl
1–2 Eier
1 Teel. Salz
1½–2 Tassen Wasser

Salzwasser zum Abkochen, 1 Eßl. Fett u. 1 Teel. Weckmehl zum Abschmelzen. Aus den vier ersten Zutaten bereitet man einen ziemlich dicken Pfannkuchenteig, den man schlägt, bis er Blasen wirft, u. dann einige Zeit ruhen läßt. Hierauf nimmt man einen Teil des Teiges auf ein nasses Brettchen u. schabt mit einem nassen Messer, daß man immer wieder eintaucht, lange dünne Streifen

in kochendes Salzwasser. Sobald sie her-
auf kommen und schäumen, nimmt
man sie ~~auf~~ mit einem Schaumlöffel heraus,
schwenkt sie in klarem heißem Wasser
ab und bringt sie schön abgeschmeckt so-
fort zu Tisch.

Sauerkrautsalat.

Das Sauerkraut wird, wenn nötig gewa-
schen u. dann mit Zwiebelwürfelchen
u. ein wenig Öl abgeschmeckt.

Weck- od. Brotsuppe

In die Suppenschüssel schneidet man ein
kleines Brötchen od. ein Stück Brot, gibt
1/4 Tasse Rahm od. 3/4 Tasse Milch, etwas fein-
geschnittenen Schnittlauch, Petersilie u.
evt. 1 Eigelb hinzu. Unter Rühren gießt
man 1–1½ l. Nudel-, Klöß- od. Spätzel-
brühe dazu u. schmeckt mit Gewürzen ab.
Das in Würfel geschnittene Brötchen kann
auch in ein wenig Fett od. einfach auf dem

Kuchenblech geröstet werden.

Hefepfannkuchen (für 4 Personen)

250 g Mehl, 1 Teel. Salz

8-10 ~~(große)~~ gr Hefe

1 Teel. Zucker

etwa 1 Tasse Milch

evtl. 1 Ei od. 1 Teel. Milei

4-5 Eßl. Backfett

Alle Zutaten zu einem ~~Teig~~ dicken Pfannkuchen= anrühren

u. 1 Std. neben dem Ofen zugedeckt stehen

lassen u. nachher in heißem Fett backen.

Karamelbeiguß (für 4 Pers.)

60-80 gr. Zucker

knapp ¼ l Wasser

gut ¼ l Milch

1 Teel. Stärkemehl

die Hälfte des Zucker in der Pfanne rösten, mit Wasser

ablöschen. Wenn ~~das Wasser kocht~~ der Zucker aufgelöst ist die

Milch hinzu geben ~~dann gibt man das~~ u. wenn diese kocht das angerührte Stärke=

mehl ~~hinzu~~ einrühren u. läßt ~~es~~ nochmals aufkochen lassen

Wenn es dann erkaltet ist, bringt man's zu Tisch.

Dampfnudeln.

500 gr Mehl
20 gr Hefe
1-2 Eßl. Zucker
1 schwacher Teel. Salz
1 Eßl. Fett
etwa 1-1½ Tasse Milch
etwa 2 Eßl. Fett od. Öl
etwa 1 Tasse Wasser
1 Teel. Salz.

Zubereitung des Teiges siehe unter „Hefekuchen"
Aus dem aufgegangenen Teig formt man gleichmäßige runde Nudeln u. läßt sie nochmals aufgehen. In einem niederen (~~Topf~~) Eisentopf bringt man Fett, Wasser u. Salz (od. Fett, Milch u. Zucker) zum Kochen, setzt die Dampfnudeln dicht aneinander hinein u. läßt sie 10-15. Min. in zugedeckten Topf (ohne den Deckel einmal zu öffnen) aufziehen.

Rohrnudeln

Die Nudeln werden auf ein leicht eingefettetes Kuchenblech gesetzt, auf der Oberfläche mit Milch od. Fett bestrichen u. in der heißen Röhre (Back=ofen) braun gebacken.

Gulasch (für 4 Personen)

200 gr Rindfleisch
200 gr Schweinefleisch
1 Eßl. Fett
1 Zwiebel, Salz u. andere Gewürze
2-3 Eßl. Mehl
etwa $\frac{3}{4}$ Tasse Wasser
Essig nach Geschmack

Das vorbereitete Fleisch wird in Würfel ge=schnitten mit den Gewürzen bestreut, im Mehl gewendet u. dann im heißen Fett an=gebraten, die Zwiebelwürfelchen, sowie das übrige Mehl werden ebenfalls mit gebräunt. Wenn alles braun ist, gießt man schnell das heiße Wasser ein, schließt den Topf sofort u. läßt

das Fleisch auf der Seite des Herdes etwa 1 Stunde
schmoren. Beim Anrichten schwenkt man die
Tunke mit Essig ab.

Salzkartoffeln

(für 4 Personen)

8–10 große Kartoffeln werden gewaschen, ge-
schält, nochmals gewaschen, in gleich große Stücke
sofort in den Topf geschüttet, 1 Teel. Salz darüber
gestreut, 10 Eßl. Wasser (das ist etwas mehr
als ⅛ l) darüber gegossen, die Kartoffeln auf
starkem Feuer angekocht u. sobald sie
kochen, durchgeschüttelt u. auf wenigem Feuer
weichgekocht ohne den Deckel zu öffnen. Nach
etwa 20 Min. probiert man durch Einstechen, ob
sie weich sind. Sollte noch etwas Wasser im
Topf sein, so schüttet man dasselbe ab u. ver-
wendet es zu Suppen od. Tunken. Die Kartoffeln
werden etwas geschüttelt u. im offenen Topf
noch etwa einige Min. zum Verdampfen auf die
Herdseite gestellt. Nach dem Anrichten kann

man sie mit Petersilie bestreuen.

Blumenkohl (für 4 Personen)

1 Kopf Blumenkohl
helle Grundtunke

Blumenkohl putzen (Blätter entfernen, Strunk schälen, wenn Ungeziefer zwischen den Röschen sitzt, einige Zeit in kaltes Salzwasser stellen), waschen, in etwa ½ l kochendes Salzwasser bringen u. weichkochen (etwa 20 Min.) Helle Mehlschwitze mit der Blumenkohlbrühe auffüllen, nach dem Durchkochen mit Milch od. Sahne abschmecken u. mit dem Blumenkohl zusammen anrichten.

~~(Afp)~~ Apfelschaum

Eine Mikri-Lösung aus 2 gehäuften Kaffeelöffeln Mikri u. 8 Eßl. Wasser zu steifem Schnee schlagen, einen fertigen erkalteten Apfelbrei von ½ – ¾ kg Äpfeln löffelweise darunter mischen mitschlagen u. in Glasschüssel anrichten.

Haselnußcreme

Sie unterscheidet sich von der Vanillecreme folgen= der Maßen: statt Vanillezucker verwendet man 50g Haselnüsse. Sie werden im Backofen geröstet bis die braune Haut abspringt, dann werden sie gemahlen, mit der kochenden Milch übergossen u. 1 Stunde an die Herdseite gestellt. – Nach dem Anrichten kann man sie mit Haselnüssen ver= zieren.

Fischküchlein

500 g Fischfilet

Salz, Senf, Zitrone, Petersilie

3 Eßl. Milch, 1 ~~geschält~~ gekochte Kartoffel

Backfett.

Fischfilet durchmahlen, würzen, Milch als Locker= ungsmittel dazu geben, Kartoffel ebenfalls durch= mahlen, alles vermischen u. nochmals durch die Maschine geben, die Küchlein formen u. im heißen Fett auf beiden Seiten braun backen. Wenn die Masse durch die Milchzugabe zu dünn wird,

kann man Weckmehl od. eingeweichte Brötchen
od. Brot zugeben.

Kartoffelsalat

etwa 1½ kg Kartoffeln (klein, glattschalig)
1 Teel. Salz, je 1 Msp Basilikum, Beifuß, Bohnen-
kraut, Liebstöckel u. Knoblauch.
etwa ¼ l kochendes Wasser od. Fleischbrühe
1–2 Zwiebeln (gerieben od. in Würfelchen ge-
schnitten) od. verschiedene Salatkräuter
etwa 3 Eßl. Essig od. Zitronensaft
2–3 Eßl. Öl od. ausgebratene Speckwürfel.
Die in der Schale vorsichtig gekochten Kartoffeln werden
abgezogen, in dünne Scheiben geschnitten, mit
den übrigen Zutaten, am besten durch Schütteln
vermischt u. etwa eine halbe Stunde zum Durch-
ziehen hingestellt.

Eierstich (Suppeneinlage)

Ein Ei wird mit einer Prise Salz u. 1–2 Eßl. Milch
verquirlt, in eine mit Fett bestrichene Tasse ge-
bracht, zugedeckt u. in kochendes Wasser gestellt,

bis die Masse fest geworden. Mit einem Teel. sticht man kleine Stückchen ab u. bringt sie mit klarer Fleischbrühe od. fertiger Suppe zu Tisch.

Sauerkraut.

Das Sauerkraut wird, wenn nötig (d.h. wenn es sehr sauer ist) rasch gewaschen, alsdann mit nicht zu viel Wasser aufgestellt u. etwa ½ Stunde gekocht. In 1 Eßl. Fett röstet man eine in Würfel geschnittene Zwiebel goldgelb u. schmälzt damit das angerichtete Kraut ab. – Wenn man in dem Sauerkraut 1 Stück Fleisch weichkocht, erübrigt sich das Abschmälzen.

Mandelcreme.

70 g Mandeln werden in kochendem Wasser gebrüht, von der Haut befreit, getrocknet, gemahlen, mit kochender Milch begossen u. ½ Std. an die Herdseite gestellt. Alsdann wird die Creme auf dieselbe Weise zubereitet wie die Vanillecreme. Das Stärkemehl darf aber nur ganz schwach gemessen werden, dgl. der Zucker.

Zwiebelsuppe

1 große Zwiebel (etwa 100 g) in Würfel od. Streifen schneiden, in Fett lichtgelb dämpfen, Mehl zugeben u. auf der Herdseite etwa ¼ Std mitdämpfen. Im übrigen wie Kerbelsuppe. Beim Anrichten kann man gebähte Weckschnitten mit auf den Tisch stellen.

Heringsalat

1–2 Heringe; im übrigen wie Kartoffelsalat.
Die gewässerten Heringe werden geputzt, in Würfel geschnitten u. unter den vorstehend angegebenen Kartoffelsalat gemengt. Etwa vorhandene Heringsmilch wird durch ein Sieb getrieben u. mit dem Essig glatt verrührt dem Salat zugegeben.

Roterübensalat.
(für 6 Personen)

1½ kg Roterüben, wenig Salzwasser zum Abkochen.
½ l mit Wasser verdünnten, abgekochten Essig
1 Tel. Salz, 1 Tel. Zucker,

6 Pfefferkörner, 6 Körner Koriander.

Die Roträben, welche nicht so groß sein sollen, werden geputzt: die Blätter werden dabei 2 cm oberhalb der Rübe abgedreht u. die Rüben samt den Wurzelspitzen gewaschen. Hierauf stellt man sie mit kalten (Wasser) Salzwasser auf u. läßt sie langsam weichkochen. Je nach der Größe u. Jahreszeit rechnet man 1–2 Std. Kochzeit. Wenn sie weich sind, was man prüft, indem man eine Rübe mit einem Tuch herausnimmt, werden sie geschält u. in 4 cm dicke Scheiben geschnitten. Alsdann schichtet man die Roträben mit Zwiebelscheiben u. den andern Gewürzen in eine Schüssel od. Steinzeugtopf, gießt den Essig darüber u. läßt sie gut zugedeckt einige Tage stehen. Will man die Rüben längere Zeit aufbewahren, so müssen sie von der Flüssigkeit bedeckt sein. durch Beschweren mit einem Porzellanscherben u. einem Stein wird sie darüber gehalten. Auch durch Zugabe eines Stückchen rohen Meerrettichs werden die Rüben haltbar gemacht.

12.2.39 / MB

Gelbrübensalat. für 6 Personen

1 kg Gelbrüben

zum Abkochen: ½ – 1 l Wasser u. 1 Teel. Salz

zum Beiguß: etwa 3 Eßl. Essig etwa 3 Eßl. Öl

1 Teel. geriebene Zwiebel,

etwas Maggis Würze

Lange dünne Gelbrüben werden gewaschen, wenn nötig gebürstet u. mit Wasser u. Salz langsam weich gekocht. Je nach der Jahreszeit rechnet man 1–2 Std. Kochzeit. Sobald die Gelbrüben weich sind werden sie geschält u. in dünne Scheiben geschnitten. Darüber gibt man die angegebenen Salatzutaten u. sucht sie durch Schütteln vorsichtig darunter zu mengen. Die Blättchen sollen schön ganz bleiben.

Karamelcreme

⅛ l Wasser, ⅜ l Milch.

Die übrigen Zutaten u. Zubereitung wie Karameltunke, bzw. Vanillecreme. Die Eier können durch 2 Teel. Milei ersetzt werden.

Grießauflauf.

1 l entrahmte Milch, evtl. 1 Pr. Salz

250 g Grieß, 1 Eßl. Butter od. Margarine

4 Eßl. Zucker

2 Eier od 1 Ei u. 2 Teel. Milei

Zitronengeschmack 1 Pck. Backpulver

Milch mit Butter u. evtl. das Salz zum Kochen aufstellen. In die kochende Milch, Grieß einstreuen zu einem dicken Brei kochen u. dann erkalten lassen. Inzwischen Zucker u. Eigelb schaumig rühren, Zitronengeschmack dazu geben, unter den abgekühlten Brei mischen, zuletzt den steifen Eischnee u. das Backpulver, dann die Masse in die eingefettete Auflaufform füllen ¾ – 1 Std. im mittelheißen Backofen aufziehen lassen u. dann warm in der Form zu Tisch bringen.

Warmer Grießpudding.

Man stellt dieselbe Masse her, verwendet aber nur ⅔ l Milch, bringt die Masse in die vorbereitete Puddingform läßt 1 Std. im Wasserbad

kochen u. danach noch 10 Min. im Backofen überbacken.

Veränderungen:

1. Sowohl unter die Auflauf; auch als unter die Puddingmasse kann man etwa 60g Rosinen od. Sultaninen mischen.
2. Unter die Auflaufmasse kann man auch in feine Blättchen geschnittene Äpfel mischen.
3. Den Auflauf kann man mit Marmelade füllen, indem man zuerst nur die Hälfte der Masse in die Form bringt, etwa ½ Tasse Marmelade darauf streicht (Vorsicht – nicht zu viel an den Rand) u. dann den Rest der Grießmasse einfüllt.
4. Auch mit den Apfelblättchen kann die Masse lagenweise in die Form gebracht werden.

Fruchtstunke

Einige Eßl. Fruchtsaft u. die gleiche Menge Wasser miteinander vermischen; evt. zum Kochen kommen lassen u. mit 1 Eßl. [illegible] Stärke=

mehl einrührig dicken. danach wieder erkalten
lassen.

Kaffeecreme

¼ l. starker Bohnenkaffee (20g Kaffeebohnen
¼ l. Wasser, ¼ l. Milch. Im übrigen wie Va=
nillecreme.

Fischklopse.

Dieselbe Masse wie zu den Fischküchlein,
wird zu runden Kugeln geformt, die man in
einem heißen Sud 5 Min. ziehen läßt. Der
Sud besteht aus Wasser, Salz, Suppengrün,
Zwiebeln, Lorbeerblätter, Zitronenschale u.
Nelken. Aus Fett, Zwiebelwürfelchen, Mehl u.
dem Sud bereitet man eine Tunke, welche man
mit den fertigen Klopsen anrichtet.

Haferflockenauflauf.

¼ l entr. Milch, 1 Pr. Salz
150 g Haferflocken, etwas Butter
2 Eier od. 1 Ei u. 1 Eßl. Milei

65 g Zucker, ½ Zitronenschale
die Haferflocken mit Butter u. Salz in die
kochende Milch einrühren, 3 Min. kochen lassen
od. die Haferflocken mit dem dritten Teil der
Milch kalt aufstellen; sobald sie kochen, das
zweite Drittel u., wenn sie wieder kochen,
den Rest der kalten Milch, sowie Salz u.
Butter dazu geben, nochmals zum Kochen
kommen lassen u. dann abkühlen. Inzwischen
Eigelb u. Zucker schaumig rühren u. wie
beim Grießauflauf weitermachen. Es ge-
nügt jedoch ½ Std. Backzeit
dieselben Veränderungen wie beim
Grießauflauf sind auch hier möglich.

Rehschlegel, gebraten.

Ein Rehschlegel (etwa 3 kg wiegend)
125 g Speck, 1 Eßl. Salz
verschiedene Gewürze etwa 100 g Fett
2 Zwiebeln 1 Gelbrüben
1 Tasse Rahm od. Buttermilch od. Sauermilch

1 Eßl. Mehl od. Stärkemehl.

Der abgehängte Rehschlegel wird abgerieben u. geklopft. Dann löst man den Schlußknochen, häutet den Schlegel ohne in das Fleisch zu schneiden. Nun wird das Fleisch gespickt u. mit Salz u. Gewürzen bestreut od. eingerieben. In einer Bratpfanne läßt man das Fett heiß werden, gibt das Fleisch hinein, dreht es sofort um u. belegt es mit Zwiebel u. Gelbrübenscheiben u. läßt es unter fleißigem Begießen mit dem heißen Fett 1 - 1½ Std. braten. Man rechnet durchschnittlich für 1 kg Reh 20 - 25 Min.. Bratzeit. Nach derselben Bratzeit gießt man den Rahm od. Milch darüber u. wenn der Bratensatz braun ist gibt man das Mehl hinzu. Der Beiguß wird beim Anrichten entfettet, gewürzt u. durchgeseiht.

Rehschlegel im elektrischen Backofen.

Der vorbereitete Schlegel wird mit Butter od. Margarine bestrichen u. mit gleichmäßig (etwa 1cm breit) geschnittenen Speckstreifen belegt. Einige Speckstreifen gibt man in die Fettpfanne, die nur mit Wasser ausgespült wird. Man rechnet für einen großen Braten etwa 25g Butter u. 100 - 120g Speck. Ein 2½ kg schwerer Rehschlegel wird in der Fettpfanne auf der unteren Schiene eingeschoben. Schaltung! 45 Min. 3/3, 50 Min. 1/1, 10 Min. 0/0. Die angegebene Schaltung bezieht sich auf einen 1,2 - kW - Ofen.

Natronküchlein.

60g Butter od. Margarine

3 - 4 Eßl. Zucker

2 Eier 1 Pr. Salz

9 Eßl. Kond. Milch

1 gestrichener Teel. Natron

etwa 375 g Mehl

Backfett

zum Bestreuen: 2–3 Eßl. Zucker 1 Teel. Zimt

Herstellung des Teiges wie zu Keks od.
Backpulverkuchen. ½ cm dick auswellen,
ausrädeln od. mit gezackter Ringform
(von etwa 8 cm Durchmesser u. 2 cm Breite)
ausstechen u. schwimmend in heißem Fett
hellbraun backen (Backzeit 5 Min.) Nach
dem Backen in Zucker u. Zimt umwenden.

Schmorbraten.

1 kg Rindfleisch (am besten Schwanz- od. Hüftstück

etwas Salz u. verschiedene Gewürze

1–2 Eßl. Mehl,

1 Eßl. Fett, 1 Zwiebel

1 St. Sellerie 1 St. Gelbrübe

etwa ¾ l Wasser

evtl. etwas Sauer- od. Buttermilch

od. sauren Rahm.

Fleisch waschen, klopfen, mit Salz u. den andern
Gewürzen einreiben, in Mehl wenden, ins

heiße Fett bringen, mit Zwiebel=, Sellerie=
u. Gelbrübenscheiben belegen, auf allen Seiten
anbraten lassen, mit heißem Wasser auf=
füllen, sofort zudecken u. etwa $\frac{3}{4}$ – 1 Std. kochen
lassen, wobei man das Fleisch einmal wendet.
Zum Schluß evtl. noch ein Mehlteiglein ein=
rühren u. nach dem Aufkochen Tunke abschmek=
ken. – Fleisch in Scheiben schneiden, darauf
achten, daß die Fleischfaser quer durchschnitten
wird.

Grünkernsuppe

Bezüglich Preis u. Appetitlichkeit ist es am vor=
teilhaftesten, wenn man sich ganze Grünkern
kauft, diese beliest, mit einem sauberen Tuch
abreibt u. auf der Kaffeemühle mahlt. Die er=
haltene Grünkerngrütze rührt man mit kaltem
Wasser zu einem glatten Brei an u. läßt den=
selben unter tüchtigem Rühren in die Fleisch=,
Knochen,= od. Gemüsebrühe einlaufen u. man
streut die Grütze einfach unter Rühren ein.

Alsdann läßt man sie etwa 15-20 Min. lang-
sam sieden.

Markklößchen

40g Rindermark, 1 Ei, 40-50 g Weckmehl, 1 Pr. Salz, etwas Petersilie, Muskatblüte u. andere Gewürze. Mark aus den Knochen lösen, mit Wasser auswaschen od. an der Herdseite auslassen, glatt rühren mit den übrigen Zutaten vermengen, nußgroße Kugel formen u. in der fertigen Suppe sieden lassen bis sie oben schwimmen. (Zuerst Probekloß formen u. in die Suppe geben.)

Schwarzwurzeln gedämpft

1 kg Schwarzwurzeln,
1 Eßl. Fett mit ⅛ l Wasser, Salz, 1 Eßl. Mehl,
3-4 Eßl. Kond. Milch od. Sauermilch od. saurer Rahm. Die Schwarzwurzeln werden gewaschen, wenn nötig gebürstet. Aus 1 Eßl. Fett, Mehl, 2 Eßl. Essig u. dem nötigen Wasser rührt man ein Teiglein an. Dann schabt man die Schwarz-

wurzeln stückweise, schneidet sie in ½ Finger-lange Stücke, welche je nach der Dicke 1–2 mal der Länge nach geteilt werden u. legt sie um das Schwarzwerden zu verhüten, in das vorgerichtete Essigwasser. Alsdann werden sie wie Erbsen u. Gelbrüben zubereitet.

Panierte Kalbs- od. Schweineschnitzel.

Handgroße Fleischstücke werden wie gewöhnlich vorbereitet mit Salz u. Gewürzen eingerieben zuerst im verquirlten Ei und dann im Weckmehl gewendet u. wie die Rindfleischschnitten in heißem Fett gebraten. Nach Belieben werden sie (d) nach dem Braten mit Zitronenscheiben belegt.

Zwiebackpudding.

2 Zwiebäckchen

10 gr. Zucker

1 Ei

Zwieback reiben. Eigelb u. Zucker schaumig rühren u. das Geriebene mit dem steifen Eierschnee leicht untermengen. Alles in eine ausgebutterte Tasse od. kleine Puddingform füllen u. im Wasserbad ½ – ¾ Std. auf der Herdseite kochen.

Gerührter Apfelkuchen

für festliche Gelegenheiten

4 Eier, 250 g Zucker, 250 gr Mehl,
etwa 1 kg Äpfel.

Äpfel waschen, schälen, halbieren od. vierteln Kernhaus ausschneiden, auf gerundeten Seite einkerben u. mit etwas Zucker überstreuen – Eier u. Zucker ½ Std. schaumig rühren, Mehl darunter sieben etwas Vanille= od. Zitronen=geschmack dazu geben, den fertigen Teig in eine sehr gut mit Fett bestrichene u. mit Weck-mehl bestreute Form füllen, Äpfeln, mit der gerundeten Seite nach oben, darauf setzen; Kuchen in mäßiger Hitze etwa 1 Std. backen. Nach dem Backen mit feinem Zucker bestreuen

Graupensuppe.

Sie kann wie die Hülsenfruchtsuppe zubereitet werden. Die Graupen müssen jedoch nicht eingeweicht werden. Man rechnet auf jeden Teller Suppe 1 Eßl. Graupen u. eine halbe Kartoffel; – Man kann aber auch die Graupen u. die Kartoffelwürfelchen in Fett verdünsten u. das Mehl am Schluß als Teiglein in die Suppe geben u. nochmals mit aufkochen lassen. Kochzeit je nach Dicke der Graupen $\frac{1}{2}$ – $1\frac{1}{2}$ Std.

Apfelpfannkuchen.

Etwa 500 g Äpfel werden gewaschen, geschält in kleine Stückchen geschnitten u. unter einen Pfannkuchenteig gemengt. Dieser wird sofort zu großen od. kleinen Pfannkuchen gebacken, welche man danach mit Zucker bestreut.

Kuchen einsetzen. Form auf Rost, untere Schiene. Schaltung: 1,2 = kW Ofen. 40-50 Min. $\frac{2}{3}$ 5 - 10 Min.

0/0.

~~(Gerstenschleim (~~

Graupenauflauf.

200g Graupen

1–2 Eßl. Butter

½–¾ l Milch

1 Prise Salz

1–2 Eier, 100g Zucker

(evt. ½ Tasse sauren Rahm)

Die gewaschenen Graupen in Butter andünsten u. mit der Milch garkochen. Eigelb u. Zucker schaumig rühren. Eischnee u. evt. Sahne darunter mischen; das Ganze mit den Graupen vermengen u. in der Auflaufform etwa ½ Std. backen.

Dürrobst

250g getrocknetes Obst

½ l Wasser

1 Stück Zitronen- od. Apfelsinenschale od. 1 Stück Zimt.

Etwa 12 Std. vor der Zubereitung wird das

Obst gewaschen u. mit der angegebenen Wassermenge eingeweicht. Gutes Dörrobst kann man nach der 12=stündigen Einweich-zeit essen; ist es nicht möglich, so wird es 5 – 10 Min. od. wenn das nicht reicht, noch ent-sprechend länger auf schwachem Feuer gekocht, indem man vorher die Geschmackzutat beifügt. Wenn man will kann man die Tunke mit ½ Teel. Stärkemehl binden. Beim Anrichten schmeckt man mit Zucker ab.

Meerrettich mit Äpfeln

für 4 Personen.

250 g Meerrettich, ½ kg Äpfel, 10 g Zucker, 4 – 6 Eßl. Essig, 2 Eßl. entrahmte Frischmilch, 2 Eßl gewiegte Petersilie, 1 Teel. Öl.

Der geriebene Meerrettich u. die geschälten, geriebenen (Kartoffeln) Äpfel werden sofort mit den angegebenen Zutaten vermengt u. zugedeckt.

Meerrettichtunke

Helle Grundtunke
1 Stück Meerrettich
1 " Weck od. Brot
1 Prise Zucker u. evtl. Salz
zuerst Meerrettich u. dann Brötchen od. Brot reiben
helle Grundtunke mit Milch od. Fleischbrühe auf-
füllen, das geriebene (Meerrettich u. Weck) ohne es
weiter zu kochen, hineingeben, kurz aufkochen lassen
u. abschmecken.

Wasserbiskuittorte

5 Eier
5 Eßl. Wasser
die abgeriebene Schale einer Zitrone
300 g Zucker
250 g Mehl
die Eigelb werden mit dem Wasser 3 Min
geschlagen sodann mit dem Zucker ½ Std
gerührt. Nun gibt man die Zitronenschale

u. das geriebene Mehl u. zu gleicher Zeit
den Eierschnee leicht darunter, füllt die Masse
in eine gut gestrichene Form (Tortenform
26 cm Durchmesser u. bäckt sie in mäßiger
Hitze 1 Std.

Eiweißglasur

125 g Puderzucker
2 Eiweiß,
das Eiweiß wird mit dem fein-
gesiebten Puderzucker in einer
Porzellan- od. Glasschale ½ Std.
tüchtig gerührt u. gleichmäßig
über das Gebäck verteilt.

Schokoladenglasur

Unter den Staubzucker mischt man
1 – 2 Eßl. Kakao. Im übrigen wie
Wasserglasur.

Weinessig Zwetschen
10 Pfd Zwetschen 1 l. Essig 2 Pfd. Zucker
gekocht Zimt

Baumstamm

2-3 Eier, ½ Pfd Zucker, 300g Mehl
125 g Butter ½ Päckchen Vanille-
zucker, 1¼ Päckchen Backpulver,
¼ l Milch mit Sahne. Teig gut rühren
dunkler Kakao für die Creme, Staub-
zucker, Vanillepudding, Butter
und heiße Milch.

Baumstamm

Rhabarberkuchen

200g Mehl
2 Pf. Rhabarber
3-4 L. Zucker
u. zum Guß 2-3 Eiweiß
mit 2 Eßl. kaltem Wasser
beschlagen.
180 g Zucker u. 120 g geschälte
geriebene Mandel u. ½ Zitronen-
schale
zub.
1 Blech mit beliebigem Kuchenteig
auslegen

Rhabarberstengel in kleine Stücke schneiden mit Zucker kurz andünsten, erkalten lassen, den steifen Eischnee mit Zucker u. Zitrone schön dick einrühren u. die Mandel unterrühren ungefähr die Hälfte von dem Guß auf den Kuchenboden verteilen darauf den Rhabarber streichen u. den übrigen Guß darüber in Mittelhitze zu schöne Farbe backen.

Amerikaner

1/4 Pfd Butter, 1/2 Zucker
3 Eier 1 1/2 Pfd Mehl
1 1/2 P. Backpulver
Buttergeschm. Milch nach Bedarf

Milchlieferungsgenossenschaft
— Urexweiler —
eingetragene Genossenschaft
mit beschränkter Haftpflicht.

Alfred Höyden

Vanillestange

150–200 gr. Butter, 100 gr. Zucker, 100 gr. Mandeln
1/2 Pfd Mehl Puderzucker
1 P. Vanille z. Bestäuben.
Mürbe teig, Rollen formen
Mittelhitze
[illegible]
10 bis 12 Min. backen. bestäuben.

1 1/2 Pfd Mehl
3/4 " Zucker,
1/2 " Margarine
4–5. Eier
2. P. [illegible]
1. P. Vanillin
1 1/2 L. Milch

~~Zutaten~~

Spritzgebäck.

y y y

Zutaten: 3/4 Pfd. Mehl 1/2 Pfd. Zucker 2. Eier 1. P. Vanille

Spritzgebäck.

Zutaten: 1/2 Pfd. Butter.
3/4 Pfd. Zucker.
2 Eier.
1. P. Vanille.
1. P. Backpulver.
1 1/2 P. Mehl.
1/2 Tasse. Milch.

Nach Belieben Haferflocken.

Lebkuchen Herzen.

Zutaten 1 Pfd. Honig 1/2 Pfd. Zucker.
2 Eier 1. Eßlöffel Zimmt.
1. Messerspitz Nelken und Anis.
1. Eßlöffel Natron und Backpulver.
1. Tasse Rahm. Mehl nach Bedarf.

Anisplätzchen.

Zutaten. 1/2 Pfd. Zucker. 1/2 Pfd. Mehl.
2. Eier. 1. päckchen Anissamen.
2. Tage stehen lassen. auf den Blechen.

Rezept von der Anna.

Buttergebäck.

Zutaten:
½ kg Butter,
3 Eier
1 Pfd Zucker
1 Eßl. Zimmet
1 Mssp. Nelken
60 gr Zitronat
60 gr Orangeat
¾ Pfd gemahlene Nüsse od. Mandeln
1 Pfd Mehl.

1. Spritzgebäck.

Zutaten:
1½ Pfd Mehl
1 Pfd Butter
1½ Pfd Zucker
4 Eier
¾ Tasse Sahne
¾ Pfd. Mandeln
2 Päckchen Vanillezucker

2. Spritzgebäck.

Zut: 2 Pfd Mehl
½ Pfd. Grieß,
1¼ " Zucker
4 Eier
¼ l. Milch
½ Fl. Mandel-Aroma.

Bienenstich

Zutaten. 3/4 lb. Mehl. 1/2 Päckchen Gustin 1/2 Pfd. Zucker 2–3 Eier 1. Päckchen Vanille. 1 1/2 Päckchen Backpulver. Zubereitung. 1. Tasse Milch. Creme. 1/4. Butter 1/4 Staubzucker 1. Päckchen Vanillepudding. ~~1/2 Tasse Milch.~~ 1/4 Zucker.

Gustin Plätzchen (für Kinder)

Zutaten.

2 Eier 2 Eßlöffel Wasser
100 gr. Zucker.
1. Päckchen Vanillezucker.
75 gr. Weizenmehl
50 gr. Gustin.

Zubereitung. Man schlägt das Eigelb mit dem Wasser schaumig und gibt nach und nach 2/3 des Zuckers mit dem Vanillezucker dazu. Danach schlägt man so lange, bis eine krem-artige Masse entstanden ist. Das Eiweiß wird

zu steifem Schnee geschlagen. Dann gibt man
unter ständigem Schlagen nach u. nach den Rest
des Zuckers dazu der Schnee muß so fest sein
daß ein Schnitt mit einem Messer sichtbar
bleibt. er wird auf den Eigelbkrem gegeben
darüber das mit dem „Gustin" gemischte Mehl
gesiebt. Man zieht alles vorsichtig unter
den Eigelbkrem. Mit zwei Teelöffelchen setzt
man kleine Teighäufchen auf ein gefet-
tetes Backblech und backt sie goldgelb.

Backzeit 10-15 Minuten.

Etwa 35 Stück.

Kuchenkranz

Zut: 1/2 kg Butter, 2/4 kg Zucker 4-6 Eier
1 P. Gustin 1/2 kg Mehl die abgeriebene
Schale u. den Saft einer Zitrone 1 gl.
Kuchen 1/2 l. Milch 1 P. Backzucker
1 Stunde backen.

Kuchen mit Belag. Kirschen, Zwetschen

zut: 1/2 ℔ Zucker, 2 Eier, 1 Pfd Mehl
1 P. Backpulver, 1 Eßl. Butter. 1 T. Milch

Kartoffelküchelchen.

zutaten 1/4 Pfd Zucker 1 Pfd gekochte geschälte u durchgetriebene Kartoffel 3 eigelb das Weis zu Schnee geschlagen 1/2 Päckchen Vanill u 1/2 Päckchen Backpulver werden durcheinander gemengt, zuletzt den Schnee darunter gerührt mit einem Teelöffel abgestochen u. in heisem Fett gebacken.

Zimmtgebäck.

zut: 1/2 ℔ Fett, 4 Eier, 2 P. Zimmt Mehl nach Bedarf. 3/4 ℔ Zucker.

Hörnchen

zut: 3 Eier, 1 Pfd. Zucker, 1 1/2 Pfd Mehl
Geschmackszutaten ein wenig Milch

Rahmkranz.

Zutaten: ½ ℔ Butter, ¾ ℔ Zucker,
4–6 Eier, 1 P. Gustin, ½ ℔ Mehl,
die abgeriebene Schale und den
Saft einer Zitrone, 1 Gl. Rahm,
½ l. Milch, 1 P. Backpulver
1 Stunde backen.

Förmchen

Zut: 100 g Butter
200 g Zucker
2 Eier
½ P. Vanillezucker
2 Eßl. Rahm
1 Pfd. Mehl
1 P. Backpulver

Eikrem | 2 Eier
1 Tasse Zucker 1 T.
Wasser ½ Pfd Marga.
Wasser Zucker u. Eier
werden kalt aufgestellt
u. bis z. Kochen gerührt
kalt werden lassen
u. unter die schaumig
Butter gerührt.

Backpulverkuchen.

für (2 kleine Formen)

Zut: ½ ℔ Butter, ½ ℔ Zucker, 4 Eier, 1 P. Vanillez.
1 P. Backpulver 1 ℔ Mehl. ½ l. Milch.

~~1 1½ Zucker 1 1½ Mehl 9 Eier~~

Anisplätzchen.

Zut: 1½ ℔ Zucker, 1½ ℔ Mehl, 9 Eier
Zuber: Zucker u. Eier ½ St. rühren.
dann die übrigen Zutaten hinzugeben.

Grieß. Kuchen.

1. Pfd Grieß
1. " Zucker
2- Tassen Milch

Grieß Zucker u. Milch werden angerührt u. über Nacht stehen lassen.

dann werden ½ Pfd Mehl mit 2. Päckchen Backpulver darunter gemengt. Saft u. Schale einer Zitrone

Kabinettkuchen.

¼ Butter 2-3 Eier.
½ Zucker
1 Kl T. Milch
1-1¼ Mehl
1. P. Backpulver etwas Vanille

Bierersatz.

15 l. Wasser
1/4 Malzkaffee
1/2 Pfd. Zucker
Hopfenblüten
30 Wacholderbeeren 1 Stunde kochen.
2 Pfg Hefe lauwarm die Hefe hinein.

Lebkuchenherzen.

Zut: 2 1/2 Pfd Mehl
3 Eier
3/4 Pfd. Zucker
1 Pfd Honig
1/2 Tasse Milch
Lebkuchengewürz
2 Teel. Natron.

Falsche Fastnachtsküchlein.

Zut: 500 gr Mehl, 500 gr. kalte durchgedrückte Kartoffeln, 125 gr Zucker, 1 Ei Geschmackszutaten, 50 gr Hefe, etwas Milch

Zubereitung Mehl in Schüssel sieben mit Kartoffeln mengen, in der Mitte

mit der angerührten Hefe einen kleinen
Vorteig machen, gehen lassen. Den Teig
mit den anderen Zutaten gut verar-
beiten, Küchlein formen, gehen lassen
schön braun backen mit Fett bepinseln
in Zucker od. Zimmt wenden.

Seifenrezept.

1 kg Fett ½ Liter Wasserglas ¼ kg Seifenstein
20 pf Sodapulver.

Käsetorte.

Zut: Teig: 150gr Weizenmehl
1 gestr. Teel. Backin
65gr Zucker
1 Eigelb
1 Eßl Milch
65gr Butter (Margarine)

Belag: 750 gr. Quark, 1 P. Soßenpulver Vanille
60gr Gustin, 3 gr (1 gestr. Teel. Backin
2 Eigelb, 200 gr Zucker, ½ Fl. Zitron
$\frac{1}{8}$ - $\frac{3}{8}$ l Milch, 3 Eiweiß

Hörnchen!

Zut: 2 Eier, ½ Pfd. Butter, 1 Pfd. Mehl
½ Tasse Milch. etwas Geschmack.
Mehl nach Bedarf. Zubereitung: Eier u.
Zucker, Butter schaumig rühren.

Kartoffelhörnchen

1½ Pfd Kartoffel gekocht
und durchgedrückt 1 Pfd. Mehl
1-2 Eier 1 Pck Pudding
1 Backpulver 1 Tasse Milch
200 gr. Zucker.

Honiggebäck

150-180 gr Kunsthonig
2 Eier ¾ Pfd Zucker
1 Teelöffel Natron
1 Eßlöffel Kakao
1 Tasse Milch
¼ Pfd Butter
1 Backpulver

Rezept v. Frau Kiefer
St. Wendel

Kleinplätzchen

1 ℔ Butter
1 ℔ Zucker
8 Eier Eiweiß zu Schnee
Saft einer Zitrone
etwas Rum
etwas Hirschhornsalz

Mandelteig

Die 8 Eiweiß zu Schnee schlagen
1 Pfd Zucker und 1/2 Pfd Mandeln

Haferflockenplätzchen.

250 gr Haferflocken mit ¼ Pfd
Butter heiß gemacht u. 100 gr
Zucker vermischen. etwas Vanille-
zucker einige Tropfen Bittermandel
ein Teelöffel Backpulver
eine halbe Tasse Milch
1 Ei. Der Teig wird mit einem
Teelöffel, zu kleinen Häufchen
auf ein gefettetes Blech gesetzt
Backzeit 20 Minuten bei mittl
goldgelb backen. (Hitze)

Spitzbuben:

200 Gr. Butter
300 " Zucker
1 Ei
etwas Salz.
Messerspitze Zimt
1 Päckch. Backpulver
2. Eßlöffel Sahne.
Guß mit Puderzucker etwas Rum
Marmelade Häufchen.

Biskuit.

Zutaten. 6. Eier
400 gr. Zucker
1. Pfd. Mehl
1. Päckchen Backpulver.
6. Eßlöffel Wasser.
Geschmack.

Mittelhitze
30-40 Minuten Backzeit

Biskuit.

3. Eier
3-4 Eßlöffel Wasser.
100 Gr. Mehl. 100 Gr. Gustin
Vanille Geschmack.

Kleine [illegible] 30-40 Minuten.

Lebkuchen. 18. 11. 44.

1 kg Honig 1½ kg Zucker. 3 Eier.
1 Tasse Milch, 3 kg Mehl 3 P. Backpulver
½ Eßlöffel Natron.
Honig verlaufen. Zucker u. Eier hinzu
das gut schaumig gerührt. Dann die Milch
rein u. nach Mehl mit Backpulver dazu.
Hirschhornsalz in Milch auflösen zuletzt
dann hineinschütten. Kuchenblech.

Lebkuchen u. Würfel geschnitten vor dem backen.

1 Pfd. Honig
1 Pfd Zucker
¼ " Butter
1 Tasse Wasser
Gewürze.

Dies wird gekocht. Nach dem Erkalten 2 Eier Gewürz und 20 gr. Hirschhornsalz hinzu. Mehl bis es steif ist.

18. 11. 4[illegible] Rezepte von der Martha.

Lebkuchen. Rezept von der Anna.

1 Pfd. Honig ¾ Pfd. Zucker 3 Eier 1 Stück
Butter 2½ Pfd. Mehl Lebkuchengewürz
1 Teelöffel voll Anis in ½ Tasse Milch.
2 Teelöffel Natron. Honig. Zucker u. Butter
u. Eier schaumig rühren. Dann das and-

Pralinen.

Zut.: 100 gr Butter
200 gr Zucker
20 gr Bohnenkaffee,
1 Eigelb
1 P. Mondamin
1/4 Pfd Kakao

Zubr.: Butter verlaufen, Zucker hinzugeben Bohnenkaffee fein mahlen, dann die übrigen Zutaten zu geben. Zuletzt den Mondamin bis der Teig sich formen läßt.

Salizil Früchten.

1 1/2 Pfd Zucker wird mit Tasse Wasser und 1 Päckchen Salizil aufgelöst. Alsdann werden die Früchte in die Flüssigkeit gelegt unter Umrühren sobald sie schön gelb geworden sind mit dem Schaum= löffel herausgenommen und in den Topf gelegt. Wenn der Topf halb voll ist

kann man etwas Salizyl dazwischen
streuen, so verfährt man bis das Gefäß
voll ist legt dann eine Scheibe Zelofan
Papier darüber und wieder Salizyl drauf
und bindet das Gefäß zu. Vor dem
Zubinden nimmt man die Flüssigkeit
vom Ofen und löst ein bißchen Salizyl
darin auf und schüttet dieselbe kalt auf
die Zwetschen.

Ganze Zwetschgen, mit Essig eingemacht.
Auf 5. ℔ Zwetschgen 1 ℔ Zucker, Essig nach Belieben
Zucker und Essigwasser aufkochen dann heiß
~~[illegible]~~ [illegible] zu. Dann darauf [illegible]
Dasselbe 3x wiederholen.

1/2 ℔ Honig 1 ℔ Zucker 4. Eier 1 1/2 ℔ Mehl
1/2 P. Backpulver Lebkuchengewürz Milch
Belieben etwas Muskatnuß u. Zimt.
100 Gramm Butter

Rezept v. Jos. [illegible]

Studentenkuchen

1/2 Tafel Palmin
100 gr Zucker 1 Ei
50 gr Schokolade oder Kakau
1 Päckchen Keks.

Apfeltorte

1/4 pfd Butter 3 Eigelb
200 gr Zucker
3/4 pfd Mehl 1 Pkch Backin
1/2 Tasse Milch
Eiweiß zu Schnee schlagen

Herz.

Zut: 200 gr Zucker, ¼ Pfd. Fett
1 Pfd Mehl, 2 Eier, ½ L. Milch
1 P. Backpulver, Vanillzucker
100 gr Margarine, ½ P. Pudding ¾ L.
Milch. 4 Eßl Zucker mit Milch gekocht.

Herz.

Zut: 200 gr. Zucker, 3. Eier 6. Eßlöffel Wasser
400 gr. Mehl. 1. pck. Backpulver. ¾ L. [illegible]
(~~[illegible]~~) Guß. 1 Tasse Milch 4 Eßl. Zucker
1. Päckchen Pudding ¼. Butter schaumig
rühren u. dann den kalt gerührten
Pudding unter das schaumig gerührte
Butter

Pflastersteine

Zutaten: 1. lb Honig 2 lb Zucker 8 Eier 100 gram Zitronat 100 gram Orangschale 1 Päckchen Zimmet 3-4 Messerspitze Nelken 3 lb Mehl 2 P. Lebkuchen Gewürz Backpulver

Zucker Eier Honig gut rühren dann die andern Zutaten alle dazu. Teig steif machen dann rund auswalken u. am Blech backen Eiweiß schaum dann vorher mit Zuckerguß bestreichen Zum Guß 1/2 lb Puderzucker.

X
X
XX

Springformtorte Rezept v. Kunz Anna

400 gr. Mehl
400 " Zucker
6 Eier
1 Backpulver
1. Zitronen.

Crem Zut.
1 Vanille Pudding
1/2 lb Margarine
1/2 L. Milch
1/2 lb Zucker
50 gr. Trüffel

Marmorkuchen

1 1/2 lb Mehl
3/4 " Zucker
1/2 " Margarine
4-5 Eier
2 Päckchen Backpulver
1 " Vanille
1 1/2 Tasse Milch

Backzeit 1. Stunde

Mittelhitze

Pfeffersteine

Zutaten: 1. ℔ Honig 2 ℔ Zucker 8 Eier 100 Gramm Zitronat 100 gramm Orangeschale 1 Päckchen Zimmt 3-4 Messerspitzen Nelken 3 ℔ Mehl 2 P. Backpulver etwas Kardamom

Zucker Eier Honig gut rühren dann die andern Zutaten alle dazu. Teig steif machen dann rund auswallen u. am Blech backen. Heiß schön dann vorher mit Zuckerguß bestreichen. Zum Guß 1/2 ℔ Puderzucker.

X
X
XX

Springformtorte Rezept v. Kunze Anne

400 gr. Mehl
400 " Zucker
6 " Eier
1 Backpulver
1. Zitrone.

Crem Zut.
1 Vanille Pudding
1/2 ℔ Margarine
1/2 L. Milch
1/2 ℔ Zucker
50 gr. Trüffel

Marmorkuchen

1 1/2 ℔ Mehl
3/4 " Zucker
1/2 " Margarine
4-5 Eier
2 Päckchen Backpulver
1 " Vanille
1 1/2 Tassen Milch

Backzeit 1. Stunde
Mittelhitze

Apfelkuchen

$\frac{1}{4}$ Magarine 200 gr Zucker 2 Eier
$\frac{3}{4}$ Pfd Mehl $\frac{3}{4}$ Backpulver
Saft und Schale einer Zitrone
100 gr Rosinen 1 Pfd Äpfel
dünne Scheiben schneiden
1 Stunde backen

Magenbrot.

Zutaten. $\frac{3}{4}$ Pfd Zucker $\frac{1}{2}$ ~~"~~ Honig
4 Eier 1 $\frac{1}{2}$ " Mehl. 1 Päck
Backpulver 1 Päck Lebkuchengewürz
Honig wird auf dem Ofen verlaufen
lassen. Wenn der gerollte Teig gebackt
ist, wird er in Stücke geschnitten
und in Schokoladenglasur getunkt.

Ausgaben für Monat Febr.

Licht: u. Wasser

Zeitung u. Radiogebühren

Krankenkasse

Lebensmittel

Kuchenboden für 2 Kuchen / Torte

400 gr Mehl, 4 Eier 300 gr Zucker 1 P. Backpul

Eigelb mit Wasser ½ Tasse schaumig rühren

Eiweiß zu Schnee schlagen Mehl mit Back-

pulver vorsichtig untermengen

Käsekuchen

Belag. 750 g Quark 1 Päck Soßenpulver

Vanille Geschmack 60 gr Gustin 2 Eigelb

200 gr Zucker ½ Fläschchen Backöl Zitrone

1/8 l Milch 50 - 75 gr Korinthen 2 Eiweiß

Likör.

angesetzte grüne Nüsse läßt man den Sommer in der Sonne stehen. Dann wird es abgesiebt durch ein Tuch. Auf ein Lt. Wasser 1/2 Pfd Zucker tut 5 ganze Nelken dazu ganzer Zimmt. Alles wird zusammen gekocht. gut abkühlen und durchsieben dann guter Branntwein darunter

Hinteregger

Werner.

Hinteregger

Wagner.

Kranken- od. Säuglingskost

Kr. = Krankenkost; S. = Säuglingskost

Zwiebackpudding (Kr.)

2 Zwiebäckchen
10 g Zucker
1 Ei

Zwiebacke reiben; Eigelb u. Zucker schaumig rühren u. das Geriebene mit dem steifen Eischnee leicht untermengen. Alles in eine ausgebutterte Tasse od. kleine Puddingform füllen u. im Wasserbad ½ – ¾ Std. auf der Herdseite kochen.

Gelbrüben (Kr.) u. S.)

250 g geputzte Gelbrüben werden in etwa ¼ l schwach gesalzenem Wasser weichgekocht u. dann durch ein Haarsieb getrieben. – Aus 15 g Butter u. 10 g Mehl bereitet man eine helle Mehlschwitze, gibt etwas Gemüsebrühe u. dann die durchgedrückte Gelbrüben dazu u. läßt nochmals aufkochen.

Kartoffelauflauf (Kr.)

6 Eßl. Kartoffelbrei gibt man zuerst (den) das (Eiweiß) Eigelb u. dann den steifen Eischnee, füllt die Masse in eine feuerfeste Förmchen u. zieht sie im Backofen 20–30 Min. auf.

Apfelwasser (Kr.)
für Fieberkranke

2 aromatische Äpfel werden von Blüte u. Kern befreit, in kleine Stückchen od. Scheibchen geschnitten u. mit soviel Wasser, daß sie eben davon bedeckt sind am besten in einem irdenen Töpfchen aufgestellt. Sobald sie kochen, zieht man sie an die Seite u. läßt sie noch ½ St. langsam ausziehen. Die durch ein Haarsieb abgegossene klare Flüssigkeit wird nach Geschmack gesüßt. — Die Rückstände ergeben Apfelbrei.

Haferschleim (S.)

½ l Wasser

15 g Haferflocken

Haferflocken in das kalte Wasser geben, ½ Std. kochen, durch ein Haarsieb streichen u. die ein= gekochte Menge mit abgekochtem Wasser auf die Gesamtmenge auffüllen.

Mondaminbrei (S.)

100% Milch od. Halbmilch

5% Mondamin

3% Zucker

Zucker in die kochende Flüssigkeit geben; das kalt angerührte Mondamin einrühren u. unter stetem Rühren 5 Min. kochen lassen. Für ältere Säuglinge kann man auch 7% Mondamin nehmen.

Vanillekipferl

Zut: 250 gr. Mehl, 175 gr Butter, 125 gr. gemahlene Mandeln 100 gr. Zucker, 1 P. Vanillzucker, für die Puderzuckermischung 150 gr. Puderz. 2 P. Vanillz. Zubereitung: Mehl, Butterflöckchen, Mandeln, Zucker u. Vanillzucker auf dem Backbrett vermi= schen u. alles rasch zu einem glatten Teig verkneten, 30-60 Min. kalt stellen, dann 5 cm lange Stücke formen 10 Min. backen

Gerstenschleim (Kr.)

4–5 Eßl. Gerste, 1/2 l. kaltes Wasser,
ein wenig Salz, 1 Eigelb

Gerste sauber waschen, mit dem Wasser aufstellen u. unter öfterem Nachgießen von heißem Wasser, Fleisch- od. Hühnerbrühe langsam 4 Std. an der Herdseite kochen lassen. dann durch ein Sieb treiben, mit wenig Salz abschmecken, noch einmal aufkochen u. danach erst mit Eigelb abziehen.

Falsche Leberwurst.

Jawohl das gibt es wirklich. Was man dazu braucht? Nun 1 1/2 Pfd Kartoffel die man einen Tag zuvor abkocht 1 Tasse [illegible] gemahlene Bucheckern 2 Zwiebel Pfeffer Salz u Leberwurstgewürz oder Majoran Das ganze wird durcheinander gemengt u. in [illegible] oder in Säckchen gefüllt wie eine Wurst zugebunden. Sodann wirft man das Ganze in kochendes Wasser, läßt es eine halbe

Stunde lang kochen und kalt werden
Diese Leberwurst ist ein vorzüglicher
Brotaufstrich

Kuchenbelag für Obstkuchen

125 gr. Nüsse, 125 gr Margarine 5 Eßl. Zucker
2 Msp. Vanillzucker, Butter zerlaufen
man kann noch 1 Teel. Mehl dazugeben
Bei Kokosflocken 3 Eßl. Milch
wenn Kuchen halb gebacken drauf geben.

Sahne Quarkfüllung Springform

½ l Sahne (2 Becher) 1½ Pfd Quark
50 gr Puderzucker,

Sandgebäck
3/4 Pfd. Mehl
1/2 Pfd. Butter o. …
150 gr Puderzuc…
Vanillinzucker
Teig kneten kalt-
stellen

Boden mit Milch

1/2 Pfd Mehl, 1/2 P. Backpulver, 2 Eier 180 gr Zucker, 1/2 T. Milch. Kann auch für Baumstamm verwendet werden. v. Anna

Quark Ölteig

200 gr Quark gut ausgepreßt, 6 Eßl. Milch 1. Ei 8 Eßl. Öl, 100 gr. Zucker. 1 P. Vanille etwas Salz. 400 gr. Weizenmehl 1 P. Backpu…

Nußobstkuchen

3 Eier, 1/4 Margarine, 1/4 gemahlene Nüsse 1/4 Zucker, 1 Rippe Blockschokolade Margarine, Zucker + Eigelb schaumig rühren. Schokolade dazu geben. Zuletzt Eierschnee. Mit Mandarinen belegen u. Schlagsahne von 1/4 l. Rahm geben

Münzen u. Maße als Ersatz für Gewichte

1 Pfennigstück	wiegt	2 g
1 Zweipfennigstück	"	1 "
1 Fünf " "	"	1 "
1 Zehn " "	"	2 "
1 Fünfzig " "	"	2 "
1 Markstück	"	3 "
1 Zweimarkstück	"	7 "
1 Fünfmarkstück	"	10 "
1 gehäufter Eßl. Zucker	wiegt	25 g
1 gestrichener Eßl. Zucker	"	10 - 12 g
1 gehäufter Teel. Zucker	"	12 "
1 gestrichener Teel. Zucker	"	5 - 6 "
1 gehäufter Eßl. Salz	"	25 "
1 gestrichener Eßl. "	"	10 - 12 "
1 gehäufter Eßl. Mehl	"	20 "
1 gestrichener " "	"	knapp 10 "
1 gehäufter Eßl Grieß	"	20 "
1 gehäufter " Fett		30 "